

Catàleg de vins

MASIA
CAN
RODA VINYES I VINS



PANSA BLANCA

Vi blanc SO

Denominació d'Origen Alella (DO Alella)

Anyada 2021

- Varietats: Pansa blanca (100%)
- Tipus de vi: blanc
- Alcohol: 12.5 % vol.
- Presentació: Ampolla de 75 cl.

Elaboració

Verema manual en caixes de 15 Kg de capacitat, premsat suau amb premsa pneumàtica i aprofitament exclusivament del most flor i les fraccions de premsat suau fins a 0,6 atm de pressió. Desfangat estàtic durant 36 hores a 12°C i posterior fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 16°C durant 20 dies. Posteriorment els vins són trasbalsats, clarificats i filtrats abans de l'embotellat.

Nota de Tast

Un vi, de llargues xerrades amb el que podem acompanyar taules plenes de petits detalls per menjar amb els dits, canapès, patates, croquetes, tanmateix un arròs de peix o plats de cloïsses.

- **Vista:** Vi de color groc pàl·lid i brillant, reflexos verd-grisossos i llàgrima lleugera.
- **Olfacte:** Intens i fragant en nas, apareixen aromes fresques i varietals de record fruitat como pera, préssec i toc de plàtan verd, planta mediterrània com fonoll i sotabosc, salins i minerals fumats.
- **Gust:** Pas en boca fresc i lleugerament greixós, llarg i mitjanament estructurat, d'acidesa cítrica i records de fruites cítriques com llima i pomelo, marcadament salí i postgust lleuger amarg.



PANSA BLANCA MUSCAT

CHARDONNAY

Vi blanc SO

Denominació d'Origen Alella (DO Alella)

Anyada 2021

- Varietats: Pansa Blanca (53%), Moscatell de gra petit (36%) i Chardonnay (11%)
- Tipus de vi: blanc
- Alcohol: 12 % vol.
- Presentació: Ampolla de 75 cl.

Elaboració

Verema manual en caixes de 15 Kg de capacitat, premsat suau amb premsa pneumàtica i aprofitament exclusivament del most flor i les fraccions de premsat suau fins a 0,6 atm de pressió. Desfangat estàtic durant 36 hores a 12°C i posterior fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 14°C durant 18 a 20 dies amb separació per varietats. Posteriorment els vins són trasbalsats, clarificats i filtrats abans de l'embotellat.

Nota de Tast

Un vi lleuger i agradable, adient per bones ocasions, així com per donar la benvinguda a una recepció, i acompanyar plats lleugers com amanides verdes o peix al vapor.

- **Vista:** Vi de color groc pàl·lid amb reflexos verds, d'aspecte lleuger, densitat mitja i llàgrima present.
- **Olfacte:** Bona expressió aromàtica, neta, agradable amb records a fruites carneses com el préssec, préssec paraguaià, flors com el gessamí, magnòlia i rosa, subtils aromes cítriques (pinya) sobre uns tocs vegetals d'herba seca.
- **Gust:** Pas en boca fresc i untuós, lleugera sensació dolcenca i postgust persistent, equilibrat en alcohol, acidesa i cos, acidesa viva i marcat per notes fruitades fresques (préssec, llima) i flors blanques.



SAULÓ CRIANÇA

Vi blanc SO

Denominació d'Origen Alella (DO Alella)

Anyada 2019

- Varietats: Pansa blanca (100%)
- Tipus de vi: blanc de vinyes velles
- Alcohol: 13 % vol.
- Presentació: Ampolla de 75 cl.

Elaboració

Verema manual en caixes de 15 Kg de capacitat, premsat suau amb premsa pneumàtica i aprofitament exclusivament del most flor i les fraccions de premsat suau fins a 0,6 atm de pressió. Desfangat estàtic durant 36 hores a 12°C i fermentació alcohòlica en dipòsit a 16°C. Finalitzada la fermentació alcohòlica, les lies gruixudes són eliminades mitjançant trasbals i prossegueix la criança durant 14 mesos en bota de roure francès i americà amb battonage de lies fines 3 cops per setmana

Nota de Tast

Vi blanc amb ànima de vi negre, estructurat i complex perfecte acompanyant de plats de carns blanques guisades, estofats, canelons o peixos al forn i calderetes.

- **Vista:** Vi de color groc llimona nova i reflexos daurats, aspecte dens amb presència de llàgrima persistent.
- **Olfacte:** En nas, és de bona complexitat aromàtica, on destaquen els aromes de la criança sota les notes de fruites madures, on es perceben aromes de fonoll, pera, préssec, vainilla, crema cremada, làctics i fruita com el meló madur o la poma al forn.
- **Gust:** L'entrada en boca és pausada, de sensació golosa i cremosa, ben equilibrat amb una acidesa subtil que dona equilibri fins al final persistent de sensació amarga molt agradable que ens torna les aromes de fruita, balsàmics i criança.



ROSAT

Vi rosat SO

Denominació d'Origen Alella (DO Alella)

Anyada 2021

- Varietats: Syrah (62%) Merlot (23%) i Garnatxa negra (15%)
- Tipus de vi: rosat
- Alcohol: 12 % vol.
- Presentació: Ampolla de 75 cl.

Elaboració

Verema manual de caixes de 15 Kg. Raim derrapat i posterior maceració de la pasta durant 4 hores a 12°C. El most sangrat fermenta a una temperatura de 16°C durant 18 dies.

Nota de Tast

Frescor i finura, un vi de mitja tarda calorosa o amb cuina de pasta, embotits, pizzes, amanides de fruites o arrossos caldosos.

- **Vista:** Vi rosat, color rosat pètal de rosa amb reflexos blau- groguencs, llàgrima fina, brillant.
- **Olfacte:** De nas fresc i elegant, apareixen aromes de fruites vermelles com maduixot, cirera i fons vegetal i balsàmic (herba tallada, anís).
- **Gust:** Entrada en boca llaminera i fresca, lleuger, d'acidesa cítrica marcada i postgust mitjà-llarg, fresc a final de paladar i retrogust de record fruitat (maduixa de bosc).



MERLOT

Vi negre SO

Denominació d'Origen Alella (DO Alella)

Anyada 2021

- Varietats: Merlot (100%)
- Tipus de vi: negre
- Alcohol: 12,5 % vol.
- Presentació: Ampolla de 75 cl.

Elaboració

Verema manual en caixes de 15 kg de capacitat. Raïm derrapat, aixafat i encubat en dipòsit d'acer inoxidable. Maceració-fermentació a 24°C durant 14 dies mitjançant remuntatges diaris del barret per a extreure matèries colorant i polifenòliques. Posterior sangrat i premsat de les pastes. Clarificació i filtració prèvies a l'embotellat.

Nota de Tast

El vi negre jove amb cos que ens combinarà amb taules de formatges semi curats i cremosos, brasa de carns i graellades de verdures.

- **Vista:** Vi negre de color magrana, de capa mitjana i rivet grana, net i presència de llàgrima.
- **Olfacte:** Bona intensitat aromàtica, fresc i punxant, aromes que de fruita vermella com les cireres i maduixes, negres de grosella i saüc, aromes vegetals netes i fresques, records de branca de fruites o pal de regalèssia, sobre uns tocs balsàmics frescs i olivada.
- **Gust:** En boca és de taní present i de sensació llaminera, aporta un equilibri sedós en el seu pas en boca, de final persistent amb un retronas lleuger amarg i els records vegetals i especiats frescs i agradables.



SYRAH GARNATXA

Vi negre SO

Denominació d'Origen Alella (DO Alella)

Anyada 2021

- Varietats: Syrah (87%) i Garnatxa negra (13%)
- Tipus de vi: negre
- Alcohol: 12,5 % vol.
- Presentació: Ampolla de 75 cl.

Elaboració

Verema manual en caixes de 15 kg de capacitat. Vinificació separada per varietats. Raïm derrapat, aixafat i encubat en dipòsit d'acer inoxidable. Maceració-fermentació a 24°C durant 13 dies mitjançant remuntatges diaris del barret per a extreure matèries colorant i polifenòliques. Posterior sangrat i premsat de les pastes. Clarificació i filtració prèvies a l'embotellat.

Nota de Tast

Un vi negre fresc, agradable per acompanyar viandes i verdures a la brasa.

- **Vista:** Vi net i lleuger, de color magrana intens i rivet violaci-blavós, de sensació lleugera en copa i presència de llàgrima morada.
- **Olfacte:** En nas és agradable, de bona intensitat aromàtica amb records d'aromes frescs, a fruita com els gerds, la cirera, amb delicats tocs de flors, conjuntament amb un vegetal de tija d'arbre, i un final mineral i salí (alga seca).
- **Gust:** En boca és d'entrada fresca, pas marcat per la presència d'un taní mitjà i madur, ben equilibrat en alcohol-acidesa, amb els records de fruita macerada i final persistent.



NEGRE CUPATGE CRIANÇA

Vi negre SO

Denominació d'Origen Alella (DO Alella)

Anyada 2018

- Varietats: Syrah (33%), Cabernet S (25%) , Merlot (24%), Garnatxa Negra (18%)
- Tipus de vi: negre criança
- Alcohol: 13 % vol.
- Presentació: Ampolla de 75 cl.

Elaboració

Verema manual de caixes de 15 Kg. Vinificació de les varietats per separat. Raïm derrapat i posterior maceració de la pasta i fermentació durant 14-22 dies a 24-26°C. Posterior criança en bota de roure francès i americà durant 16 mesos.

Nota de Tast

Vi negre cupatge de llarga criança, parella ideal per plats de carns de caça, civets i guisats d'ànec, formatges curats i ibèrics.... cuina de "xup-xup".... i també només amb un bon llibre.

- **Vista:** Color Cirera-roig robí de capa mitjana-alta, net i de ribet vermell-caoba.
- **Olfacte:** Bona expressió en nas on destaquen les aromes de la criança, records torrefactes, regalèssia i subtil nas de tabac, en l'evolució en copa, trobem que el vi s'obre a una paleta d'aromes de fruites denses i compactes, mores, grosella, i final terrós de bosc humit i mineral (grafit).
- **Gust:** Entrada en boca seriosa i estructurada, amb taní polit però present i final persistent , d'acidesa i alcohol moderats, postgust llarg, record de notes terciaris com caixa de puros, fruits secs torrats, fumats i retrogust especiats com nou moscada i fumats de la barrica.



ESCUMÓS BRUT NATURE

Vi escumós SO

Denominació d'Origen Alella (DO Alella).

Anyada 2017

- Varietats: Pansa Blanca (85%) i Moscatell gra petit (15%)
- Tipus de vi: escumós
- Alcohol: 12,5 % vol.
- Presentació: Ampolla de 75 cl.

Elaboració

Segona fermentació lenta en ampolla seguint el mètode tradicional durant 45 dies a una temperatura de 13°C, i posterior criança en rima amb les seves lies durant un període mínim de 18 mesos. Posterior aclarit i desgorjat manual sense addició de licor d'expedició.

Nota de Tast

Maridatges de bon nivell com Gall de Sant Pere amb all tendres, o cloïsses al vi blanc.

- **Vista:** Color or nou, de reflexos llimona, bombolla fina i constant amb formació de corona.
- **Olfacte:** Joc d'aromes nets en nas, records de fruites blanques i flors de fruiters, sobre un subtil vegetal amarg acompanyant delicades notes de fruits secs.
- **Gust:** L'entrada en boca és fresca, bombolla present i viva que denota un pessigolleig equilibrat, final persistent de sensació cremosa i un post gust final sec on retrobem les flors, potenciant uns tocs de brioixeria.



GRAN MINGUET

Vi escumós brut nature reserva

Denominació d'Origen Alella (DO Alella).

Anyada 2017

- Varietats: Pansa Blanca (100%)
- Tipus de vi: escumós
- Alcohol: 12,5 % vol.
- Presentació: Ampolla de 75 cl.

Elaboració

Procedent de vins elaborats amb vinyes velles de 85 anys d'edat i avançant la verema per aconseguir graus baixos i acideses altes.

Segona fermentació lenta en ampolla seguint el mètode tradicional durant 45 dies a una temperatura de 13°C, i posterior criança en rima amb les seves lies durant un període mínim de 30 mesos.

Nota de Tast

Les bombolles són de bona companyia i amb la complexitat del Gran Minguet una diversitat de plats de llarg xup-xup, cassola de conill, marmitako, pollastre rostit, cap i pota i plats de pacient elaboració.

- **Vista:** Vi color groc i reflex or nou, de bombolla fina persistent amb formació final de corona àmplia.
- **Olfacte:** En nas destaquen diversitat d'aromes de bona intensitat, trobarem una cadena d'aromes ben harmonitzades, préssec de vinya, ametlles torrades, sobre un llépol flaira de brioix i pa de pessic de poma.
- **Gust:** L'entrada en boca és present, cremosa, de bombolla integrada bellugadissa i de sensació voluminosa, d'equilibrada acidesa i final llarg ple de matisos dignes d'un vi de criança amb lies, on trobem els records cremosos de brioix, llevat, els torrats dels fruits secs i la personalitat d'un tímid toc salí.



CLAREA

Aperitiu amb base de vi pansa blanca

- Varietats: Pansa Blanca (100%)
- Tipus de vi: aperitiu tradicional
- Alcohol: 13 % vol.
- Presentació: Ampolla de 75 cl.

Elaboració

Aperitiu amb base de vins de pansa blanca de vinyes velles, aromatitzat per maceració amb herbes diverses dolces/amargues i envellit en bota de castanyer de 600 litres durant 3 mesos.

Nota de Tast

- **Vista:** Seductor color ambre que reflecteix tons ocres. Persistent llàgrima densa i pausada.
- **Olfacte:** En nas destaquen les aromes fresques, de cítrics, com cumquat, taronja i bouquet d'herbes mediterrànies, estepa, romaní, farigola, amb uns subtils tocs de sota bosc sec.
- **Gust:** L'entrada en boca és golosa de pas suau, i final amarg vegetal fresc.



PENJAT D'UN FIL

Vi dolç de pansa blanca

Añada 2021

- Varietats: Pansa Blanca (100%)
- Tipus de vi: dolç
- Alcohol: 12 % vol.
- Sucre: 178 g/l
- Presentació: Ampolla de 50 cl.

Elaboració

Raïm penjat a sol i serena durant 4 mesos on es concentra el sucre per dessecació. Posterior premsat en premsa pneumàtica i el most es fermenta a temperatura baixa d'12°C i a mitja fermentació. Aquesta és aturada amb fred per mantenir un nivell de sucres residuals.

Nota de Tast

Vi per acompanyar llargues estones, on una infinitat de tastets dolços se'ns faran agradables.

- **Vista:** Vi de color daurat or-nou i reflexes oliosos, brillant i potent llàgrima.
- **Olfacte:** Aromes francs de raïm sobremadurat, marcat sobretot per notes de fruites blanques madures i comptades (Meló, préssec, albercoc), records de mel i punt balsàmic.
- **Gust:** L'entrada en boca és potent i dolça, alhora que fresca per la presència d'acidesa notable, persistència llarga i retrogust de mermelada de raïm.