



**Rendé Masdéu S.L.**  
Avgda. Catalunya, 44  
43440 L'espluga de Francolí (Tarragona)  
Tel/Fax. +34977871361  
e-mail: [celler@rendemasdeu.cat](mailto:celler@rendemasdeu.cat)

# RENDÉ MASDÉU

## Trepat del Jordiet 2017

**D.O. CONCA DE BARBERÀ**

**Agricultura ecològica**

**Variedades:**

Trepat 100%

**Suelos:**

Arcillo-calcáreos .

**Elaboración:**

Vendimia manual , despalillado.

Maceración y fermentación tradicional.

**Crianza:**

6 meses en ánforas de terracota

**Datos analíticos al embotellado:**

Alc 11,5% vol

Acidez total 5,2 g/l en tart.

Acidez volátil 0,26 g/l

**Cata:**

Suave color rubí brillante.

Nariz potente de hierbas balsámicas, hinojo, dando paso a fruta confitada y el carácter especiado de la pimienta . En boca una sensación fresca y agradable, tan equilibrada como ligera.

Un vino de sed al que las ánforas educan, sin adoctrinar, para mostrar su aspecto más varietal.

Servir entre 12° y 13°C

[www.rendemasdeu.cat](http://www.rendemasdeu.cat)

