

VINO TINTO - BODEGAS RODA SELA 18 - 750 ML

RODA



Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Tempranillo: 95%, Graciano:

3%, Garnacha Tinta: 2%.

Temperatura de servicio: 16°C



País / Región / D.O

España, Rioja



Historia

A finales de los años 80, una nueva generación renueva el sector vitivinícola de Rioja. Mario Rotllant y Carmen Daurella llegan a La Rioja con la intención de crear un proyecto que aporte algo nuevo al mundo del vino. Comienza entonces una aventura apasionante, ambiciosa, exigente e inédita: Bodegas Roda. El conocimiento del viñedo y su cuidado, permite interpretar sus necesidades y conseguir vinos singulares.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Viticultura sostenible en viñedos en vaso, vendimia temprana, fermentación alcohólica y maloláctica espontaneas en tinas de roble francés semi nuevas, crianza de 12 mese en barrica 100% de roble francés semi nuevas.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Granate Medio



Nariz : Arandano,Cereza,Frambuesa,Cereza agria,Vainilla



Boca : Semi seco,Taninos altos,Cuerpo completo



Maridaje

Pollo,Pato, Cerdo,Res,Cordero,Carne Madurada,

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online