

VINO TINTO RODA RESERVA 14 DE 1500 M



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: Doble selección de las uvas, fermentación en tinajas de roble frances con control de temperatura, maloláctica en roble, crianza en barricas de roble frances 40% nuevas y 60% de segundo uso 14 meses en barrica y 30 meses en botella antes de salir al mercado.

Crianza : 16 meses en barrica nueva de roble Nevers.

Notas de Cata.



Vista : Granate profundo



Nariz : Arandano, Cereza, Frambuesa, Grosella, Ciruelo rojo, Pasa, Albaricoque, Flor de sauco, Hierba seca, Especies asiáticas, Mantequilla, Fruto seco, Vainilla



Boca : Semi seco, Acidez suave, Tanino medio, Cuerpo medio



Maridaje

Ostión, Bonito, Lubina, Pavo, Cerdo, Res, Carnero,

Albahaca, Romero, Tomillo, Cardamomo, Canela, Chile Chipotle,

Calificación

Alc.Vol : 14.00%

Variedades: Tempranillo: 95%, Graciano:

3%, Garnacha: 2%.

Temperatura de servicio: 16°C



ANTZARA
Gourmet Online