

# VINO TINTO - RODA I RESERVA 12 - 6000 ML

## RODA



### 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: Fermentación alcohólica en tinas de roble francés (con control de temperatura), seguida por una fermentación maloláctica en barrica francesa. Crianza de 14 meses en barricas de roble francés, 40% nuevas y 60% de segundo uso

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

### Notas de Cata.



Vista : Granate profundo



Nariz : Cereza negra,Zarzamora,Frambuesa,Mantequilla,Cuero,Vainilla



Boca : Semi seco,Taninos altos,Cuerpo completo



### Maridaje

Atún, Pato,Pavo, Cerdo,Res,Cordero,Jabalí,Carne Madurada,

### Calificación



Alc.Vol : 14.50%

Variedades: Tempranillo: 97%, Graciano: 3%.

Temperatura de servicio: Entre 16°C y 18°C