

VINO TINTO - RODA RESERVA 15 - 750 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. En barricas de roble francés. 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, Pimienta negra, Cedro



Boca : Semi seco, Taninos medios altos, Cuerpo completo



Maridaje

Salmón, Pavo, Cerdo, Res, Carne Madurada,

Calificación

Alc.Vol : 14.50%

Variedades: Tempranillo: 86%, Garnacha:

8%, Graciano: 6%.

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