

VINO TINTO - RODA I 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. 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 : Zarzamora, Arandano, Cereza, Ciruelo rojo, Mantequilla



Boca : Semi seco, Taninos altos, Cuerpo completo



Maridaje

Pollo, Pavo, Cerdo, Res, Carnero, Jabalí, Carne Madurada,

Calificación



Alc.Vol : 14.50%

Variedades: Tinto Fino: 86%, Garnacha

Tinta: 8%, Graciano: 6%.

Temperatura de servicio: 16°C

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO