

Roda Reserva, 50cl 2019 Bodegas Roda - 50 cl.



Le seul vin de cette gamme qui soit issu d'un assemblage de plusieurs cépages, en l'occurrence du tempranillo, du grenache et du graciano, dans des proportions qui varient avec le millésime. Le type de barriques utilisé dépend lui aussi de l'année, en fonction de dégustations à la cave. Le but étant de garder au maximum le fruité et l'élégance.



Vinification

18 mois en fûts français, dont ½ neufs.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024

Meilleur moment : 2027-2029

A boire jusqu'à : 2035



Servir

Température de cave. Servir dans un grand verre.



Analyse des essais

Rioja exceptionnel. Robe d'un rouge rubis. Nez suave et harmonieux aux arômes fondus de terroir, fruit juteux, épices (Tempranillo) et touche boisée discrète. Tempranillo d'une pureté impressionnante qui présente une matière assez charnue et une structure soyeuse, soutenue par une fine acidité. Un grand classique, issu des techniques de vinification les plus modernes.



Style de vin:

Continental, élégant et gastronomique



Assemblée

Tempranillo (93%), Graciano (4%), Garnatxa (3%)



Région:

La Rioja



Appellation:

D.O.C. Rioja



Domaine viticole:

Bodegas Roda

Description domaine

Roda est un des domaines vedettes de la Rioja. Il catalyse à lui seul le grand mouvement de renouveau qui s'est fait jour dans cette célèbre région viticole.