

Roda I Reserva 2019 Bodegas Roda - 75 cl.

Un reserva au sacré pedigree! Roda I est toujours issu d'une sélection de raisins très rigoureuse - il s'agit quasi-toujours de tempranillo 100%. Seules les meilleures parcelles sont prises en considération pour cette cuvée, et les vignes ont au moins 30 ans.



Vinification

Vendange en petits paniers. Macération et fermentation alcoolique en foudres. Puis 16 mois en fûts de chêne français, dont la moitié sont neufs. Fermentation malolactique en fûts.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Optimum : 2032-2035
A boire jusqu'à : 2044



Servir

16 à 18°C. Passer en carafe de préférence pendant les 5 prochaines années.



Analyse des essais

Le Roda I ne montre pas vraiment toute sa personnalité avant l'âge de 6 ans. Mais ensuite, ce tempranillo puissant vous garantit beaucoup de plaisir de dégustation et ce, pour de nombreuses années. Sa robe est d'un rouge profond, avec un soupçon d'évolution. Les arômes sont expressifs, et typiques du tempranillo. Du fruit noir, du cuir, du café, c'est séduisant dès le premier nez, et tout cela revient en bouche avec une belle charpente tannique; voila un vin très dense, complexe mais équilibré. Finale interminable. Bref, un grand vin!



Style de vin:

Continental, puissant et gastronomique



Assemblée

Tempranillo (95%), Graciano (5%)



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.