

Rioja Roda Reserva Tinto 75 cl



Referencia: 303333

Precio: 32,58 €

Descripción:

RODA Reserva representa el perfil más fresco y frutal de la prestigiosa **Bodegas Roda**, situada en Haro (Rioja Alta). Elaborado con **89% Tempranillo, 6% Garnacha y 5% Graciano**, procede de viñedos de más de 30 años cultivados con bajos rendimientos (1,5 kg/cepa), en Haro y municipios limítrofes.

La **vendimia es manual con mesa de selección**, seguida de **fermentación alcohólica espontánea en tinas de roble francés** y fermentación maloláctica en barrica. Su crianza dura **14 meses en barricas de roble francés (40% nuevas y 60% de un vino)** y al menos **20 meses de afinado en botella**.

De color **rojo picota con ribetes rojos y capa media-alta**, en nariz destaca por su **fruta roja madura (cereza), especias dulces, ligeros toques de cacao, violetas y aromas de plantas aromáticas**. En boca es **amplio, fresco y elegante**, con taninos de gran calidad, volumen equilibrado y un final largo, sabroso y lleno de matices.

Un **Reserva de gran añada (2021)**, con gran potencial de guarda, ideal para acompañar **carnes rojas, caza, guisos tradicionales, quesos curados y cocina de autor**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Reserva

Variedades: 89% Tempranillo, 6% Garnacha y 5% Graciano

Viñedo: Cepas de más de 30 años, Rioja Alta (1,5 kg/cepa)

Vendimia: Manual, con mesa de selección

Elaboración: Fermentación alcohólica en tinas de roble francés, maloláctica en barrica

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés (40% nuevas) + 20 meses en botella

Estabilización: Natural

Clarificación: Albúmina de huevo

Grado alcohólico: 14% vol.

Denominación: D.O.Ca. Rioja

Bodega: Bodegas Roda