

Rioja Roda Caja Madera Tinto 75 cl



Referencia: 303334

Precio: 53,43 €

Descripción:

El **RODA Reserva en Caja de Madera** es una edición especial de la prestigiosa **Bodegas Roda**, ubicada en Haro (Rioja Alta). Este vino representa el perfil de **fruta roja** de la bodega: fresco, elegante y con gran capacidad de guarda.

Elaborado con **89% Tempranillo, 6% Garnacha y 5% Graciano**, procede de **viñedos de más de 30 años con rendimientos bajos (1,5 kg/cepa)**. La vendimia es **manual con mesa de selección**, y la vinificación se realiza en **tinas de roble francés**, con fermentación alcohólica espontánea y maloláctica en barrica.

La crianza se extiende durante **14 meses en barricas de roble francés (40% nuevas y 60% de un vino)** y al menos **20 meses en botella**, obteniendo un vino **sedoso, fresco y muy equilibrado**.

A la vista muestra un **color rojo cereza picota con ribetes rojos**. En nariz se aprecian **cereza madura, especias dulces, notas balsámicas, violetas y ligeros toques de cacao**. En boca es **amplio, elegante y con taninos finos**, dejando un final largo y fresco.

El **RODA Reserva en Caja de Madera** es el compañero ideal para grandes momentos gastronómicos. Marida a la perfección con **carnes rojas a la brasa o al horno, cordero lechal asado y guisos tradicionales de cuchara** como carrilleras o rabo de toro. También resulta excelente con **caza menor —como perdiz o conejo—, embutidos ibéricos de calidad y quesos curados o añejos**, potenciando tanto la intensidad de los platos como la elegancia del vino.

Esta **edición en caja de madera** es ideal como regalo, para celebraciones especiales o para coleccionistas que buscan un vino de gran prestigio.

Formato: 75 cl (presentación en caja de madera)

Tipo de vino: Tinto Reserva

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

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

Viñedo: Viñas 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 y maloláctica en barrica

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

Grado alcohólico: 14% vol.

Denominación: D.O.Ca. Rioja

Bodega: Bodegas Roda

Presentación: Caja de madera de 6 botellas (o unidad según pedido)