



Roda de calado 2022



BODEGA
Bodegas Roda

TIPO
Vino tinto

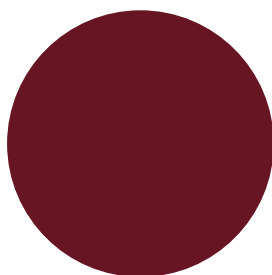
ZONA
DOCa Rioja

VARIEDAD DE UVA
Garnacha blanca, viura y malvasía

GRADO ALCOHÓLICO
14% vol.

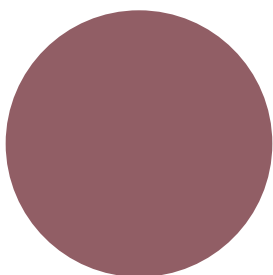
TEMPERATURA DE CONSUMO
7°C

Identidad vinícola



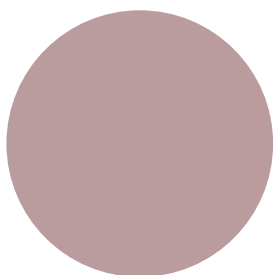
Viñedo

El conocimiento individualizado de cada parcela es uno de los pilares fundamentales de Roda. Cada viñedo se sigue de manera independiente durante todo el ciclo vegetativo y únicamente aquellos que alcanzan los niveles de calidad buscados en cada cosecha entran en bodega. Esta diversidad de suelos, altitudes, orientaciones y condiciones climáticas permite disponer de una extraordinaria riqueza de perfiles dentro de una misma variedad, especialmente el tempranillo.



Vinificación y crianza

Las uvas se vendimian manualmente y pasan por una rigurosa selección antes de la elaboración. Cada viñedo se vinifica por separado, conservando su identidad hasta las últimas fases del proceso. Las fermentaciones alcohólicas se realizan de forma espontánea en tinas de roble francés. Posteriormente, los vinos realizan la fermentación maloláctica en barricas de roble francés. La crianza se adapta a las características de cada vino y de cada añada y se desarrolla exclusivamente en roble francés. Solo después de conocer la evolución individual de cada vino se realizan los ensamblajes definitivos.



Región de elaboración

El terruño de Rioja Alta se caracteriza por ser de diferente tipología se reparten entre arcillo-calcáreos, arcillo-ferrosos y aluviales. Este mosaico de suelos es perfecto para los ensamblajes más clásicos pero también para vinos de terruño. Predominio del clima atlántico con suaves temperaturas y moderadas precipitaciones.



Nota de cata

Vino de gran delicadeza aromática, donde se combinan flores y frutas con enorme sutileza. En boca destaca por su frescura, volumen y textura, con una personalidad refinada. Es largo, envolvente y especialmente atractivo, con una combinación de sensaciones florales y frutales que lo hace muy reconocible.



Maridaje

Ideal para comenzar una comida. Mariscos, pescados blancos, bacalao, ventresca de bonito, arroces cremosos, aves y platos de cocina marinera.



Comentario del experto

Agustín Santolaya – Director General de Bodegas La Horra

Desde las primeras fases de la elaboración nos dimos cuenta de que el perfil era muy distinto al del Roda I Blanco, pero era impresionante por su sutileza, frescura, voluptuosidad y personalidad. Nos pareció una gran oportunidad embotellarlo por separado y hacer un vino que no se repetiría, absolutamente único.