



## Roda Reserva 2022



93 Parker

93 Atkim

**BODEGA**  
Bodegas Roda

**TIPO**  
Vino tinto

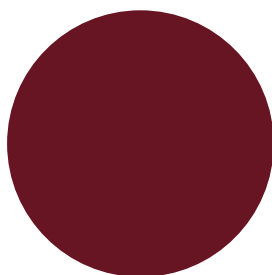
**ZONA**  
DOCa Rioja

**VARIEDAD DE UVA**  
91% Tempranillo, 7% graciano y 2% garnacha

**GRADO ALCOHÓLICO**  
14% vol.

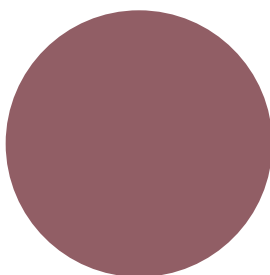
**TEMPERATURA DE CONSUMO**  
14-16°C

### Identidad vinícola



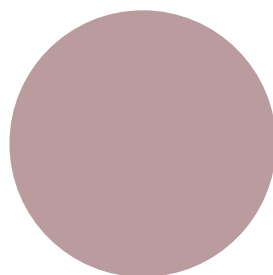
#### Viñedo

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

Color rojo cereza intenso con ribete rojo. Nariz de gran intensidad, con la fruta por encima de todo: cerezas maduras, especias finas y una marcada sensación de frescura. La madera está perfectamente integrada. En boca tiene buen volumen, fruta roja muy jugosa y taninos finísimos. Es amable, largo y seductor, con capas de especias y recuerdos del paisaje bajo el protagonismo de la cereza fresca.



#### Maridaje

Ideal para carnes asadas, guisos de larga cocción, cordero, setas, platos de caza menor e incluso pescados de textura firme.



Comentario del experto

#### Agustín Santolaya – Director General de Bodegas La Horra

Lo más sorprendente de Roda 2022 es su frescura. Venimos de una cosecha extremadamente cálida y seca y, sin embargo, en la copa aparece una fruta roja viva, jugosa y muy elegante. Es una añada que explica muy bien la capacidad del viñedo para adaptarse y la importancia de seleccionar cada parcela en su momento exacto