



Sela 2024



92 Suckling

BODEGA
Bodegas Roda

TIPO
Vino tinto

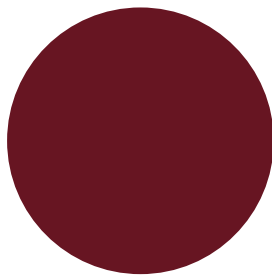
ZONA
DOCa Rioja

VARIEDAD DE UVA
100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO
14% vol.

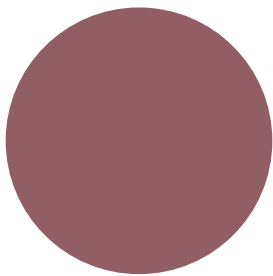
TEMPERATURA DE CONSUMO
14-16°C

Identidad vinícola



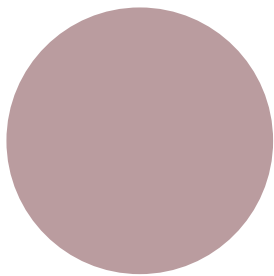
Viñedo

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-calcáneos, 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 de buena intensidad y ribete rojo vivo. Nariz intensa y marcadamente frutal, dominada por cerezas maduras, acompañadas de notas especiadas y un sutil carácter mineral. La madera aparece perfectamente integrada. En boca tiene volumen medio, textura aterciopelada y una gran sensación de frescura. El final es largo y deja un persistente recuerdo de fruta roja.



Maridaje

Ideal para arroces de carne o setas, aves asadas, embutidos ibéricos, carnes blancas, pasta y quesos de curación media.



Comentario del experto

Agustín Santolaya – Director General de Bodegas La Horra

Sela 2024 es una añada llena de detalles. Tiene fruta, fresca y una textura magnífica, y expresa muy bien esa personalidad joven y directa que buscamos en Sela. Es uno de esos vinos que invita a seguir bebiendo y que, al mismo tiempo, tiene recorrido por delante.