

Roda Reserva



Vino tinto reserva con crianza en roble francés

Calificación Sin calificación

Precio

precio 22,06 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Roda](#)

Descripción

Roda Reserva

Roda Reserva, hasta 2002 llamado Roda II, es un **tinto rioja reserva** elaborado principalmente con uvas de la variedad tempranillo (91%), acompañadas por las variedades Graciano y Garnacha, todas ellas cosechadas de viñedos de la zona con una edad superior a los 30 años. Pertenece a **Bodegas Roda**, fundada en 1987 en la localidad de Haro, en La Rioja. Los almacenes donde se realiza la crianza de los vinos están a 12 metros de profundidad, gracias a un antiguo calado del siglo XIX que ya existía en el lugar donde se ubicó la bodega.

Elaboración

La fermentación se realiza en tinas de roble francés a temperatura controlada. Por su parte, la crianza se lleva a cabo durante un periodo de **14 meses en barricas de roble francés**, en una proporción del 40% nuevas y el resto usadas. Posteriormente, se deja reposar 30 meses en

botella.

Notas de Cata

A la vista muestra color rojo cereza. Al olfato es intenso, donde destacan los aromas a fruta roja madura. Al paladar es aterciopelado con sabor frutal, especialmente a picotas maduras, a madera y toques a especias. Final largo y envolvente a fruta fresca. Graduación: 14,5%.



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.