BODEGAS RODA

Nata negli anni ’80 dalla visione innovativa della famiglia Rotllant Daurella, unisce ricerca, precisione e rispetto del territorio per interpretare il Tempranillo in una chiave contemporanea.



Roda Reserva

Graciano, Grenache, Tempranillo

Questo vino nasce da uve provenienti da viti di un’età media di 30 anni, impiantate a Haro e nei dintorni e allevate ad alberello secondo il tradizionale sistema riojano *vaso*.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione, la fermentazione alcolica avviene spontaneamente, in grandi tini di rovere francese a temperatura controllata, ed è seguita dallo svolgimento completo della fermentazione malolattica.
Il vino affina per 14 mesi in botti di rovere francese, di cui il 40% nuove, seguiti da ulteriori 20 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Spagna Rioja

Denominazione d'origine D.O.Ca. Rioja

Vitigno Graciano, Grenache, Tempranillo

Affinamento 34 mesi in legno e bottiglia