



*La Bodegas Roda ha sede ad Haro, un paese a circa 330 km a nord di Madrid, nella regione della Rioja ed è stata fondata, nel 1987, da Mario Rotllant e Carmen Daurella, che hanno battezzato la cantina con le iniziali dei loro cognomi. Il forte attaccamento al territorio ed al paesaggio della Rioja ha portato Mario Rotllant e Carmen Daurella ad utilizzare il tipico fiore del cardo, che cresce spontaneamente in zona, come simbolo dell'azienda. La Bodegas Roda lavora 120 ettari di vigneto di cui 70 di proprietà, distribuiti in zone caratterizzate da ecosistemi diversi influenzati sia dall'altitudine che va dai 380 ai 650 mslm che dall'essere ubicati vicino al fiume Ebro ed alla catena montuosa Obarenes. I vigneti, gestiti senza l'uso di prodotti di sintesi, hanno una forma di allevato tradizionale ad alberello detto vaso tradicional riojano. Le varietà coltivate sono Tempranillo, Graciano e Garnacha. La vendemmia è manuale per preservare la qualità del prodotto. I vini Bodegas Roda sono complessi ed esprimono al meglio le peculiarità tipiche del Tempranillo.*

## *Roda Reserva*

**Varietà** Tempranillo, Graciano.

**Vigneti** I vigneti hanno una forma di allevato tradizionale ad alberello detto vaso tradicional riojano e le viti hanno un'età media di circa 30 anni.

**Vinificazione** La fermentazione alcolica avviene in tini di rovere francese a temperatura controllata, seguita da una fermentazione malolattica in botti di rovere francese. L'affinamento si protrae per 14 mesi in botti di rovere francese (40% nuove e 60% di secondo passaggio) e 30 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

**Caratteristiche** Dal colore rosso intenso, brillante. Al naso ha note espressive di frutta rossa fresca, ciliegia, spezie leggere e alcune note terrose. Al palato presenta sentori di frutta rossa ed un tannino fine. Fresco, etereo, dal lungo finale.

