



Bodegas Roda I Reserva

De kleur is kersenrood. De neus is zeer intens en diep met mooie geïntegreerde houtaroma's. Zwart fruit waarvan de rijpe en frisse pruim de boventoon voert. Tonen van chocolade en tabaksbladeren en een mineraal karakter waarin de geur van aarde en aromatische planten wordt vermengd. In de mond is de wijn volumineus en vol met zeer fijne en nobele tannines. De fruitige sensatie wordt gekenmerkt door rijp zwart fruit en dan vooral pruimen. Zeer breed in de mond en tegelijkertijd lang in een geweldige balans. Vriendelijke en zeer smakelijk, complex, elegant en een lange afdronk.

Artikelnummer:	08541550
Land:	Spanje
Oogstjaar:	2019
Streek:	Rioja
Appellatie:	Rioja Alta
Serveer Temperatuur:	16 - 18
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Tempranillo, Graciano
Smaak:	Fruitig, Kruidig, Krachtig, Complex, Vol
Producent:	Bodegas Roda
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	6 flessen per kist

Het Spaanse Bodegas Roda is één van de meest representatieve wijnhuizen in Rioja Alta. Dankzij hun innovatieve visie en filosofie behoort het wijnhuis inmiddels tot de top van de wijnproducenten.

Eind jaren tachtig richtten Mario Rotllant en Carmen Daurella samen Bodegas Roda op en vestigden zich in de legendarische stationswijk van de stad Haro. Ze waren vastbesloten de wijnwereld te veroveren met een nieuw concept. Hun filosofie was revolutionair vanwege het moderne concept, hun visie op de wijnbouw en de nadruk op het belang van oude wijngaarden.

In 1992 bracht Bodegas Roda haar eerste jaargang op de markt, sindsdien heeft kwaliteit in alle stadia van productie de hoogste prioriteit. Bodegas Roda cultiveert 120 hectare aan top Rioja wijngaarden, waarvan 70 hectare eigen wijngaarden welke allen zijn aangekocht na intensief onderzoek naar terroir en ecosystemen. De wijngaarden zijn verspreid over verschillende ecosystemen die variëren van hoogtes van 380 meter tot 650 meter boven zeeniveau. Ieder jaar worden enkel de beste druiven met de hand geselecteerd en geoogst om zo de hoogste kwaliteit te kunnen waarborgen. Er wordt gebruik gemaakt van oude wijnstokken tussen de 30 en 90 jaar, geheel zonder gebruik van pesticiden en met oog voor de natuurlijke omgeving.

50% van de wijn rijpt 16 maanden in Franse eikenhouten vaten waarvan 50% nieuw. Vervolgens rijpt de wijn 20 maanden verder op fles. De kleur is kersenrood. De neus is zeer intens en diep met mooie geïntegreerde houtaroma's. Zwart fruit waarvan de rijpe en frisse pruim de boventoon voert. Tonen van chocolade en tabaksbladeren en een mineraal karakter waarin de geur van aarde en aromatische planten wordt vermengd. In de mond is de wijn volumineus en vol met zeer fijne en nobele tannines. De fruitige sensatie wordt gekenmerkt door

rijp zwart fruit en dan vooral pruimen. Zeer breed in de mond en tegelijkertijd lang in een geweldige balans. Vriendelijke en zeer smakelijk, complex, elegant en een lange afdronk.