

Bodegas Roda Roda Reserva (2011)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Roda
Nombre	Roda Reserva
Año	2011
Uvas	Tempranillo (91 %) Mazuelo (1 %)
Ubicación	España > Rioja > Rioja
Clasificación	DO - Reserva
Categoría	Vino Tinto
Precio	24,85 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vinificación Fermentación alcohólica en tinajas de roble francés (con control de temperatura), seguida por una fermentación maloláctica en barrica francesa. Envejecimiento En barricas de roble francés. 40% nuevas y 60% de segundo uso. 14 meses en barrica y 30 meses en botella antes de salir al mercado. Embotellado Estabilización completamente natural, con claras de huevo.
-------------	--

VINEYARD

Viticultura	Descripción Cepas plantadas en su mayor parte en Haro y en pueblos limítrofes. Edad Más de 30 años. Rendimiento 1,5 kilogramos por cepa de media.
-------------	---

Bodegas Roda Roda Reserva (2011)

Tierra Clima

La 2011 fue una añada excelente, con altas temperaturas durante marzo y abril que provocaron un adelanto de la brotación de 15 días con respecto al año 2010. Durante el mes de julio, las temperaturas descendieron y las diferencias con respecto al año 2010 se redujeron a una semana en el envero. Las escasas precipitaciones de los meses de verano y las altas temperaturas durante agosto y septiembre, unidas a una menor producción del viñedo, hicieron que la vendimia se adelantase algo con respecto al 2010.

CATAS (1)

Fecha	29 de marzo de 2017
Catador	Curso De Cata
Puntuación	89.0
Platos	Gracias a su versatilidad, marida a la perfección con un pescado, con una carne asada o con un guiso complejo.
Visual	Color picota con ribete cardenalicio, limpio y brillante
Olfato	Alta intensidad aromática , con amplia gama de registros . Sobresale el perfil de la fruta roja bien madura, pimienta, tabaco que va cambiando a balsámico y cuero viejo al agitar
Boca	Entrada compleja y elegante. En el paso se muestra voluminoso y de tacto aterciopelado, se abren las frutas con sensaciones de picotas maduras y especias finas. Es envolvente, largo, placentero y con brío. Tiene una amplia vía retronasal y posgusto de fruta bien madura y fresca. Buena persistencia final

BOTELLAS SACADAS (1)

29/3/17	Precio de	24,85 €		29/3/17	Consumido		
---------	-----------	---------	--	---------	-----------	--	--