



RODA 2016



FICHA TÉCNICA:

Varietades: 85% Tempranillo, 9% Graciano y 6% Garnacha.

Viñedo: Cepas de más de 30 años de edad, en su mayor parte plantadas en Haro y pueblos limítrofes. Rendimiento medio 1,5 kg/cepa.

Elaboración: Fermentación alcohólica en tinas de roble francés (con control de temperatura), seguida por una fermentación maloláctica en barrica francesa.

Crianza: 14 meses en barrica francesa (40% nueva y 60% de segundo uso) y 30 meses en botella antes de salir al mercado.

Estabilización: Por métodos naturales.

Clarificación: Albúmina de huevo.

Grado Alcohólico: 14.5% Vol.

CATA:

Color: De fondo rojo picota y ribete rojo cereza. Colores vivos que representan la variedad.

Nariz: De muy buena intensidad, con la madera perfectamente integrada.

Resalta sobre el conjunto la fruta roja, con la cereza como eje central.

Boca: Es voluminoso y pleno.

Un vino muy elegante y con mucha frescura.

Es un vino largo, que perdura durante mucho tiempo y tiene una vía retronasal importante.

AÑADA:

Durante el ciclo vegetativo de 2016 hubo una precipitación total de 409 mm, distribuida en los meses previos a la brotación. La primavera fue muy lluviosa.

Al final del ciclo, en el mes de septiembre, hubo una subida significativa de las temperaturas, con una tormenta, lo que favoreció la maduración.