



RODA I 2015

FICHA TÉCNICA

Variedades: 97% Tempranillo y 3% Graciano.

Viñedo: Más de 30 años. 1,5 kgs./cepa.

Fermentación: En tinas de roble, con temperatura controlada.

Crianza: En barricas de roble francés. 50% nuevas y 50% de un vino. 16 meses en bodega y 20 meses en botella.

Estabilización: Por métodos naturales; clarificación con clara de huevo.

Alcohol: 14,5 % Vol.

CATA

Color: Intenso de capa alta y fondo rojo picota.

Nariz: Muy intensa y profunda, con la madera muy bien integrada y de gran calidad.

Fruta muy negra entre la que predomina la ciruela madura y fresca.

Notas de chocolate y recuerdos de hoja de tabaco.

Tiene carácter mineral en el que resalta el olor de la tierra, mezclado con aromas de plantas aromáticas.

Boca: Es voluminoso y pleno, con taninos muy finos y nobles.

La sensación frutal está marcada por el recuerdo de las frutas negras bien maduras y la ciruela por encima de todas.

Muy amplio en la boca y largo al mismo tiempo, envuelto en un gran equilibrio.

Amable y gustoso, con mucho sabor, complejo, elegante y largo.

AÑADA

El otoño e invierno fueron muy lluviosos, por lo tanto, el ciclo comenzó con suficiente agua en el suelo.

El invierno fue muy frío. La primavera, inicialmente fresca cambió en el mes de mayo, que fue muy cálido e hizo que la fenología avanzara (floración 1 junio).

Durante mayo no llovió nada, pero las reservas invernales de agua hicieron que no tuviera importancia. Llovió en junio, después del cuajado. Julio fue extremadamente caluroso con máximas de 35-37°C y tormentas que dejaron buenas precipitaciones. Agosto suave, con temperaturas más frescas de lo habitual.

Vendimia muy temprana, a mitad de septiembre, finalizando el 8 de octubre, el año que antes hemos terminado de vendimiar en nuestra historia.

Un año de perfecta maduración, con influencia mediterránea y grandes vinos.

