RIODA TINTO RESERVA RODA I 2010
RODA

Klarheit	klar
Farbe	tief Rubinrot
Sonstiges	-

Intensität	mittel +

Süße	●●○○○
Säure	●●●●○
Bitterkeit	●●○○○
Körper	●●●●●
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	●●●●○
Komplexität	●●●●●
Abgang	●●●●●

Bewertung	ausgezeichnet
Trinktemperatur	16 bis 18 °C

ANBAUGEBIET: RIOJA D.O.CA., SPANIEN

REBSORTE: TEMPRANILLO

PREIS: 69,00 €

AROMEN:

- GETROCKNETE PFLAUME
- LAKRITZE
- STERNANIS
- STEIN
- VANILLE
- RÄUCHERSCHINKEN

WINZER

Die Bodega Roda wurde im Jahr 1987 von den beiden Familien **Ro**tllant und **Da**urella gegründet. Am Anfang waren die in den 90er Jahren gepflanzten Reben zu jung, um erstklassige Weine hervorzubringen, deshalb wurde das Lesegut an andere Produzenten verkauft. Die 150 Hektar Rebfläche sind mit den klassischen Sorten Tempranillo, Mazuelo, Garnacha und Graciano bestockt. Jedes Jahr werden die 17 besten Weinberge ausgewählt und getrennt in Eichenfässern vinifiziert. Der Anteil neuer Barriques ist relativ hoch. Rund 60% der Fässer werden jedes Jahr erneuert.

Der „Roda I“ wird sortenrein aus Tempranillo von mindestens 30 Jahre alten Reben der besten Fässer gekeltert und 16 Monate ausgebaut. Der „Roda II“ wird aus Tempranillo der guten Fässer und 25% Garnacha Tinta verschnitten.

Auch der Einstiegswein, genannt "Sela" ist von hervorragender Qualität: Ein seidig glattes Tannin, dezente Holznoten und eine verblüffende Länge machen ihn zu einem echten Genießerwein.

Das neuste Projekt von Roda ist das Weingut La Horra in der Ribera del Duero. Lokale Winzer bewirtschaften unter der Leitung von Roda die 40 ha Rebfläche mit einem hohen Anteil an alten Rebstöcken und erhalten dafür 10 % an der neuen Gesellschaft "Bodegas La Horra".