

BODEGAS  RODA

HARO • RIOJA ALTA • ESPAÑA



RODA 2013

Este reserva de Bodegas RODA se ha elaborado con un dominio casi total de la variedad tempranillo, al que acompaña un 3% de graciano, uvas procedentes de viñas con más de treinta años de edad en las cercanías de Haro. Fermenta en tinas de roble francés, pasa 14 meses en barrica y otros 30 en botella. Fue una cosecha en la que varios meses frescos retrasaron la maduración y complicaron la vendimia, pero el resultado es un excelente tinto de color rojo vivo, expresivo en la nariz, con notas de cereza fresca, tierra mojada y especias, que en la boca es fresco y ligero, con notas frutales, taninos finos, largo y delicado, de corte atlántico.