

BODEGAS  RODA

HARO • RIOJA ALTA • ESPAÑA

*RODA I 2010*



Este reserva de Bodegas RODA, de una de las añadas más significativas de lo que llevamos de siglo, procede de viñas de tempranillo (98%) y graciano (2%) con más de 30 años de edad. Ha fermentado en tinas de roble francés y se ha criado en barricas nuevas y de un año durante 16 meses, a los que han seguido 20 más en la botella. Tiene un color rojo cereza picota muy intenso, con una sugerente nariz de fruta muy negra con algunas pinceladas de fruta roja, fruta fresca y especias dulces. Se aprecian también aromas de cacao, bombón de chocolate, tierra húmeda y hierbas silvestres. En la boca es amplio, sedoso, con unos taninos pulidos y finos, elegante, fluido, aéreo, placentero al máximo, largo, mineral... un vino excepcional que refleja a la perfección las bondades de una añada llamada a ser mítica.