



Ruoka:

Tuotenro: 3010106

Viivakoodi: 8436538810552

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokoko: 6 pullo(a)

Roda I Reserva 2015

Punaviini / Rypäleet:

56.00 €

Kuvaus

Syvän sinertävänpunainen väri, joka on aavistuksen himmeä, koska viiniä ei ole suodatettu. Tuoksu on uskomattoman moniulotteinen ja rehevä, täynnä hedelmäisyyttä, tummia marjoja, nahkaa, kinkkua ja paahtuneisuutta ja runsautta. Maku on tuoksua noudattava, syvän hedelmäinen, roteva, sopivan tamminen, viinillinen, runsas ja roteva. Jälkimaku viipyy ikuisuuksia ja kasvaa vielä matkalla. Viiniä on kypsytetty 16 kuukautta ranskalaisessa tammessa ja 20 kuukautta pullossa. Tynnyreistä puolet oli uusia ja puolet kerran käytettyjä. Viini on kirkastettu munanvalkuaisilla. Rypäleet: 97% Tempranillo ja 3% Graciano.

Decanter – 95 p

Tuottaja

Bodegas Roda

Haron aseman yläpuolisilla kukkuloilla sijaitseva Bodegas Roda on barcelonalaisen Rotllant-Daurellan viinikauppaa käyvän perheen vuonna 1989 perustama modernin tyylin airut Riojan alueella. Roda omistaa tarhoja yhteensä 75 ha ja vuokraa toisen mokoman, mutta vain puolet tarhojen tuotannosta kelpaa omaan käyttöön ja loput myydään bulkkina muille viinilöille. Rodan huippuviini, Cirsión eli ohdake, joka on talon tunnus, on erityisen tiimin työn tulos. Tämä eksperttiryhmä valikoi kustakin tarhasta vain parhaimmin kypsyneet rypäleet, jotka siis poimitaan yksitellen ja niistä tehdään tämä Espanjan viinikuninkuutta tavoitteleva herkku. Rodan kolmen hehtaarin koeviljelmällä kasvaa myös kultaakin kalliimpi aarre, maailman laajin kokoelma Tempranillon klooneja. Kokoelma sisältää 552 erilaista kloonia, joiden keräämiseen, tunnistamiseen ja luokitteluun meni vuoden työ. Jokaisesta kloonia tehdään koe-erä viiniä vuosittain tutkimustarkoituksiin. Roda valmistaa viiniä vain yli 35-vuotiaiden köynnösten rypäleistä. Lyhyen toimintansa aikana Roda on saavuttanut jo lähes legendaarisen maineen ensiluokkaisilla viineillään.



www.viinitukku.fi