

Roda Reserva 2014

Punaviini / Rypäleet: Tempranillo

39.70 €

Kuvaus

Lähes musta, läpinäkymätön väri, ohut violetti reuna. Tuoksu voimakas, tumma ja syvä, tummia marjoja, paahdettua kahvia, ripaus seetriä, timoteita, kasvaa lasissa loputtomiin. Maku täyteläinen ja paksu, täynnä mustia ja tummia marjoja ja hedelmiä, hyvä hapokkuus ja erittäin miellyttävät tanniinit, erittäin pitkä. Viiniä on kypsytetty uudessa ranskalaisessa tammessa 16 kuukautta ja tämän jälkeen 30 kuukautta pullossa. Viiniin valitaan polymerisaation ja autosyaanin perusteella vain ne rypäleet ja tertut, joissa on ns. suuret tanniinit. Viini on kirkastettu munanvalkuaisella ja sitä ei ole suodatettu. Rypäleet: Tempranillo 89 %, Graciano 11 %.

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.



Ruoka: Riista, Tumma liha

Tuotenro: 3011408

Viivakoodi: 8436538812242

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokko: 6 pullo(a)

www.viinitukku.fi

