

# Roda Reserva 2014 Jeroboam

Punaviini, Erikoispullokoko / Rypäleet:

**155.00 €**

*Kuvaus*

Väri tumma, sinertävänpunainen. Tuoksu voimakas, moniulotteinen ja rehevä. Maku roteva ja runsas, tammisuus miellyttävää ja pilkkoo sopivasti viinin tanniineja. Miellyttävä ja runsas kokonaisuus. Viiniä on kypsytetty ranskalaisessa tammessa 14 kuukautta (tynnyreistä puolet oli uusia ja puolet kerran käytettyjä) ja sen jälkeen pullossa 20 kuukautta ennen myyntiinlaskemista. Rypäleet: Tempranillo 97 %, Graciano 3 %.

Wine Advocate – 92 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 herkkä. Rodan kolmen hehtaarin koeviljelmällä kasvaa myös kultaaakin kalliimpi aarre, maailman laajin kokoelma Tempranillon kloonit. Kokoelma sisältää 552 erilaista kloonit, joiden keräämiseen, tunnistamiseen ja luokitteluun meni vuoden työ. Jokaisesta kloonista 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:**

**Tuotenro:** 3010807

**Viivakoodi:** 8437007600834

**Tilavuus:** 3 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokoko:** 1 pullo(a)



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)