

# Roda Sela 2017

Punaviini / Rypäleet:

24.50 €

*Kuvaus*

Syvän kirsikanpunainen väri ja aavistuksen sinertävät reunukset. Tuoksu on runsaan hedelmäinen ja rehevä, kirsikkaa, puna- ja mustaherukkaa. Erittäin runsas ja eloisa maku noudattaa tuoksua. Lisäksi mineraalisuus ja mausteisuus sävyttävät taustalla. Loppumaku on pitkäkö ja tammen vaikutus tulee selvemmin esille. Viini on käytetty tammisammioissa 2-3 viikkoa ja kypsytetty 12 kk ranskalaisessa tammessa. Viini on loistava ruokaviini ja sopii vaikkapa grillatun lihan ja vaalean riistalinnun kera.

Rypäleet: Tempranillo 95 %, Graciano 3 %, Garnacha 2 %.

*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:**

**Tuotenro:** 3011609

**Viivakoodi:** 8436538811375

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokok:** 6 pullo(a)

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

