



RODA

2018

AÑADA CLIMATOLÓGICA

Comienza la añada meteorológica con un otoño muy seco, y los pantanos prácticamente vacíos. Diciembre da un cambio con lluvias y por Reyes llueve y nieva provocando un caos circulatorio en la A6 que ocupa las portadas de los informativos. Termina el invierno siendo muy frío y con los pantanos a rebosar.

Llega la brotación algo retrasada y con más de 280 mm. de precipitación desde el mes de enero. La primavera fue muy fría y lluviosa. La floración llegó tarde, la más retrasada de los últimos años.

Julio vino con fuertes tormentas y granizadas. El día 8 el granizo afectó a una buena parte de nuestro viñedo en Villalba, Briñas, Haro y Gimileo. Se desarrollaron ataques de mildiu fundamentalmente en Rioja Media y Alavesa. Agosto fue seco con algunas puntas de calor y noches frescas. El envero también llegó retrasado. Apareció mildiu de racimo, especialmente en las caras afectadas por el granizo. Los suelos estaban muy mojados y era difícil hacer tratamientos. Las enfermedades de madera aparecieron con más virulencia de lo habitual.

Fue un año de cosecha abundante en la D.O., aunque no fue el caso de los viñedos de RODA que habían perdido una parte de la producción por el granizo de julio. En septiembre hubo tormentas con lluvias que provocaron botritis. Impresionantes las imágenes de Logroño inundado en San Mateo. Al final de septiembre las temperaturas fueron muy altas. La vendimia también llegó tarde, comenzó los últimos días de septiembre y terminó el día 23 de octubre. Se recogieron 668 mm. durante el ciclo vegetativo, convirtiéndose la añada 2018 en la segunda más lluviosa de la historia de Roda, después de 1992. Ha sido uno de los años más complicados meteorológicamente.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades:

89% Tempranillo, 4% Graciano y 7% Garnacha.

Viñedo:

Cepas de más de 30 años de edad en su mayor parte plantadas en Haro y pueblos limítrofes. Rendimiento medio 1,5 kg/cepa.

Elaboración:

Fermentación alcohólica en tinas de roble francés (con control de temperatura), seguida por una fermentación maloláctica en barrica francesa.

Crianza:

En barricas de roble francés. 40% nuevas y 60% de segundo uso. 14 meses en barrica y 30 meses en botella antes de salir al mercado.

Estabilización:

Completamente natural, con claras de huevo.

Alcohol:

14% Vol.

CATA

Color:

Capa media con fondo rojo y ribete también rojo, algo más abierto de color de lo que suele ser habitual. El perfil de la añada 2018, lluviosa y fría se deja notar en el color.

Nariz:

Es intenso, de fruta roja muy fresca, liviano y finísimo. Hay mucha delicadeza y equilibrio. La madera está impecablemente ensamblada y la fruta es especialmente fresca. La sensación en nariz va creciendo a medida que se airea. Se aprecian notas de especias muy finas.

Boca:

Es de volumen medio, que llena la boca. El tanino está pulido y el tacto es muy agradable. Tiene un carácter frutal del perfil de las frutas rojas, entre las que sobresale la cereza. Es largo y fresco y aparecen detalles florales entre las notas especiadas. Tiene amplitud y ligereza al mismo tiempo. Se nota la influencia de la añada 2018, un año fresco de perfil antiguo, con lluvia y frío que dio vinos de menor volumen y mayor frescura.

