



RODA I

2017

AÑADA CLIMATOLÓGICA

El ciclo comenzó con una sequía enorme.

En el mes de abril, ya con racimos visibles, una gran helada afectó a todos los viñedos.

En cuanto a lluvias, se ha producido una precipitación total de 440mm.

El ciclo ha terminado con escasas precipitaciones y altas temperaturas.

Comenzamos con la vendimia el 4 de septiembre, siendo el año que más pronto se ha vendimiado.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades:

90% Tempranillo, 6% Graciano y 4% Garnacha

Viñedo:

Más de 30 años. 1,5 kgs./cepa

Elaboración:

Fermentación en tinajas de roble, con temperatura controlada

Crianza:

En barricas de roble francés. 50% nuevas y 50% de un vino. 16 meses en barrica y 20 meses en botella.

Estabilización:

Por métodos naturales; clarificación con clara de huevo

Alcohol:

14,5% Vol.

CATA

Color:

Intenso y brillante, de capa alta, con fondo rojo picota y ribete rojo.

Nariz:

Sorprende la complejidad de los aromas y la calidad. Excelente nariz. Hay una superposición de capas aromáticas que van expresándose. La madera está muy discreta, siempre sujetando la fruta y las notas especiadas.

La capa de aromas frutales es abundante, con claro perfil de frutas negras, destacando la ciruela negra y los arándanos. En la capa de las especias hay un juego de clavo de olor, pimienta negra y un ligero toque de canela. En el fondo se aprecian detalles de flores blancas muy sutiles.

El aroma a tierra húmeda, que trae recuerdos minerales se mezcla con el del cacao en una capa aromática realmente agradable.

Boca:

Tiene buen volumen y un tacto agradable. El tanino está presente, pero es muy fino, de gran calidad. Sobresale en la boca el carácter frutal de perfil negro y la protagonista es la ciruela. Hay una nota ligeramente amarga, como la del hueso de las frutas, muy agradable, que aporta personalidad al conjunto. Está pleno de sabores y la madera aparece en boca perfectamente ensamblada.

