RODA



Bodegas Roda SELA

Nota de cata: Color: De buena intensidad con el fondo y el ribete rojo. **Nariz:** Es intenso, muy frutal, del perfil de las frutas rojas, en la gama de las cerezas bien maduras. La madera está perfectamente ensamblada. Además de la sensación frutal, que domina en el vino, aparecen notas especiadas e incluso cierto carácter mineral que le aportan complejidad. **Boca:** De volumen medio, muy frutal, con la presencia de las cerezas descritas en la nariz. Deja en el postgusto una agradable sensación fresca de fruta roja que perdura mucho tiempo en la boca.

Tipo: Tinto

Alc: 14%

País: España

Región: Rioja Alta

Bodega: Roda

Denominación de origen: D.O.C.a. Rioja

Varietal: 100% Tempranillo

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.

Maridaje: Ideal con tapas de ibéricos, quesos semicurados, carnes a la parrilla, cordero asado y arroces de setas.

Temperatura de servicio: 18-20°C

750 ml (1x6)

13714

8436538815670

VINE POR VINO WINE STORE

www.vineporvino.com