RODA



RODA I RESERVA

Nota de cata: Color: Rojo intenso de capa alta, con tonalidades de cereza picota y ribete rojo.
Nariz: Muy intensa y compleja, dominada por frutas negras, especialmente ciruela negra, con matices de cerezas maduras. Destacan las especias dulces, como la canela y el clavo, acompañadas de hierbas aromáticas. **Boca:** Amplio y envolvente, con un paso de boca impecable y taninos presentes, pero extraordinariamente finos, que aportan una textura aterciopelada. La ciruela y la cereza madura protagonizan una expresión frutal intensa. Un vino de gran complejidad, equilibrio y personalidad.

Tipo: Tinto

Alc: 14.5%

País: España

Región: Rioja Alta

Bodega: Roda

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

Varietal: 92% Tempranillo y 8% Graciano.

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés y 20 meses en botella.

Maridaje: Ideal con chuletón de res, cordero lechal, rabo de toro, carnes de caza, platos con trufa negra y quesos de larga maduración.

Temperatura de servicio: 18-20°C

750 ml (1x6)

13716
8436538815410

VINE POR VINO WINE STORE

www.vineporvino.com