RODA



RODA I BLANCO

Nota de cata: Color: Amarillo ambarino brillante, con destellos de paja de trigo. **Nariz:** Muy intensa y compleja, con predominio de melocotón maduro, acompañado de notas de membrillo y pomelo. Destacan los matices minerales de caliza y una madera perfectamente integrada, a pesar de sus 18 meses de crianza. **Boca:** Amplio y voluminoso, con una magnífica frescura que equilibra su untuosidad. Destacan el melocotón, el ruibarbo, el membrillo y los recuerdos cítricos del pomelo. Seco, de textura firme y sedosa. Final es largo y persistente, con delicadas notas amargas y una refrescante expresión frutal.

Tipo: Blanco

Alc: 14.5%

País: España

Región: Rioja Alta

Bodega: Roda

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

Varietal: Fundamentalmente Viura y una pequeña parte de Mal-vasía de Rioja y Garnacha blanca.

Crianza: 18 meses en bocoyes de roble francés y 18 meses en botella.

Maridaje: Ideal con rodaballo a la parrilla, pulpo asado, langosta, arroces de mariscos, aves en salsas cremosas y quesos de media maduración.

Temperatura de servicio: 05-08°C

750 ml (1x6)

13717

8436538815366

VINE POR VINO WINE STORE

www.vineporvino.com