

Roda Reserva Magnum

Spania / Rioja / Rioja Alta

Vinhuset ble grunnlagt i 1989 av Mario Rotllant og Carmen Daurella. Kun Tempranillo, Garnacha og Graciano brukes, - alle hjemlige druer, og ingen ferdig vin kjøpes inn fra andre vinhus. Eierne, som ikke har noen hast med å få tilbake sine investeringer, har som mål å etterhvert lage en av verdens beste viner.

Druene kommer fra mer enn 30 år gamle vinstokker, mesteparten fra Haro og området rundt. Avkastning på 1,5 kg/stokk.

2014 var en meget utfordrende årgang som fikk. En kald vår resulterte i en sen blomstring. Men kald sommer og mye regn gjorde at innhøstningen var ca 3 uker senere enn normalt. Heldigvis var september og oktober milde og varme, noe som resulterte i druer med høy kvalitet. Den positive følgen av dette var små druer med høy konsentrasjon og mye tanniner, noe som gjør vinen ekstra lagringsdyktig.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCa Rioja
Produsent	Bodegas Roda
Årgang	2019
Druetyper	97 % Tempranillo, 3 % Graciano
Lagring	14 mndr på franske eikefat (40% nye/60% brukte), etterfulgt av 30 mndr flaskelagring.
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: 2,3 g/l Syre: 4,7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Intens aroma av røde frukter og eik. Kirsebær, mørk frukt, blomster og noe krydder skaper en meget kompleks nese. Balansert, lang og elegant smak av kirsebær, med fine tanniner.
Serveringstemperatur	16 - 18° C
Passer til	Flott til rødt kjøtt, lam, lettere vilt, gryteretter og modne oster.
Webside	www.roda.es

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
1,5 L	9323805	4716288	kr. 950,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
3	Bestillingsutvalg		

90 poeng **apéritif**

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment