

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bodegas Roda Reserva 2021
Vinícola	Bodegas Roda
Safra	2021
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Graciano e Garnacha
Teor Alcoólico	14%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês novas e de segundo uso e 20 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	60 minutos
Premiações	97 pts Guía de Vinos Gourmets 95 pts Verema 94 pts Hudin 93 pts Tim Atkin 93 pts Guía Penin 93 pts James Suckling 93 pts Robert Parker 93 pts Wine Enthusiast 92 pts Vinous

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodegas Roda nasceu em 1987, em Haro, no coração da Rioja, com a proposta de fazer algo diferente em uma região de forte tradição. Desde o início, seus fundadores apostaram na qualidade dos vinhedos, especialmente em parcelas de vinhas velhas conduzidas em arbusto, em vez de simplesmente seguir os padrões tradicionais de elaboração da Rioja.

Essa escolha ajudou a colocar a Roda entre os produtores mais respeitados da região. A vinícola trabalha com dezenas de parcelas selecionadas nos melhores ambientes próximos a Haro e vinifica cada uma separadamente, escolhendo apenas as melhores para seus vinhos. A atenção ao vinhedo, os baixos rendimentos e a seleção rigorosa das uvas são parte fundamental de seu estilo.

O Roda Reserva 2021 é um bom exemplo dessa filosofia. A safra reúne 89% Tempranillo, 5% Graciano e 6% Garnacha, de vinhas com mais de 30 anos, com produção limitada a 1,5 kg por videira. A colheita é manual e as parcelas são trabalhadas individualmente, permitindo um controle muito preciso desde o vinhedo até a elaboração.

A qualidade da Roda está justamente nessa combinação de seleção rigorosa, conhecimento do território e uma abordagem que ajudou a modernizar a Rioja sem abandonar sua identidade. Não por acaso, a vinícola construiu uma reputação internacional em menos de quatro décadas e hoje ocupa um lugar de destaque entre os grandes produtores espanhóis.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro		gado		caça		curada
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
DA TERRA		hortaliças		legumes		cereais		cogumelos
AMIDOS		massas		risotos		polenta		tubérculos
TEMPEROS		pimentas		ervas		especiarias		aromáticos
DOCES		oleoginosas		frutas		sobremesas		chocolate

DESCRIÇÃO costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria