

2011 Roda I Reserva Bodegas Roda

Die Bodega liegt in Haro direkt neben denen von Viña Tondonia und Muga und verfügt über beeindruckende unterirdische in den Fels getriebene Kellergewölbe. Es werden ausschließlich französische Eichenfässer zur Reifung benutzt, die niemals älter als 3 Jahre sind. Bodegas Roda bewirtschaftet außerdem die **Bodegas La Horra**.

Der Roda I besteht zu 89% Tempranillo, 8% Garnacha und 3% Graciano, alle Reben sind über 30 Jahre alt.

Die Reserva 2011 beeindruckt schon beim ersten Reinriechen. Vanille, dunkle Herzkirsche, Brombeere, Wiesenkräuter, Zedernholz und etwas Karamell sind präsent. Am Gaumen sehr konzentriert und geradlinig, schöne Säure, feine, gut strukturierte, samtige Tannine, vielschichtiger Abgang.

Ein vielfach einsetzbarer Speisenbegleiter, aber auch genauso schön als Solo-Abendbegleiter, der sich am Trinkhöhepunkt befindet!

93 MDR Punkte

Zu finden in unserer Preisliste:

<http://www.magvinum.com/web/wp-content/uploads/2021/06/Preisliste-Privat-2021.pdf>