

# GRAN RODMA

## UVA

Variedad: 100% Tempranillo.

Dos pequeñas parcelas de viñedo, especiales por su edad, orientación y suelo, que ofrece sensaciones organolépticas que se complementan con un cuidado de envejecimiento en barrica.

Este vino solo se elaborará cuando la uva de la añada de como resultados un vino de una calidad excepcional.

## ELABORACIÓN

Maceración en frío 8 a 10°C extrayendo todo el potencial organoléptico de la uva.

Fermentación alcohólica por debajo de 28°C y maceraciones de 30 días, necesarias para extraer todo el potencial de la uva.

Sistema por gravedad en llenado y remontado.

Fermentación maloláctica en barricas de 500 litros.

Envejecimiento durante 20 meses en barrica francesas cuidadosamente seleccionadas.

18 meses en botella para un ensamblado final de todos los componentes.

## NOTAS DE CATA

Color granate profundo con un borde violeta, limpio y brillante.

En nariz es complejo, con buen cuerpo y elegante con aromas a frutas del bosque, regaliz, especias dulces, chocolate negro, café, prevaleciendo las notas balsámicas y una madera sutil.

En el paladar es sedoso, con estructura, lleno de matices y buena acidez. El final es largo, fresco y donde la fruta es siempre la protagonista.

Maridaje: Carnes rojas, caza, pescados grasos o con salsas fuertes, carnes asadas.

## TERROIR

*Suelo calizo, arcilloso.*

## VARIEDAD

*Tempranillo*

## AÑADA

*2019*

## CRIANZA

*20 meses barrica francesa y 18 meses en botella.*

## GRADO ALCOHÓLICO

*14,5%*

## EDAD MEDIA DEL VIÑEDO

*+60 años*

## RENDIMIENTO

*< 2.000 kg por hectárea*

## POTENCIAL DE GUARDA

*Beber ahora hasta 2040*

## CLASIFICACIÓN

### DE LA AÑADA

*Excepcional*

## PRODUCCIÓN

*2.900 botellas*

RIBERA *del* DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

QUINTANILLA de ARRIBA · ESPAÑA

[www.fincarodma.com](http://www.fincarodma.com)

# GRAN RODMA

## GRAPES

Variety: 100% Tempranillo.

Two small plots of vineyard, special due to their age, orientation and soil, which offer organoleptic sensations that are complemented by careful aging in barrels.

This wine will only be produced when there is an exceptional vintage given as a result a wine of exceptional quality.

## ELABORATION

Cold maceration 8 to 10°C extracting all the organoleptic potential of the grape.

Alcoholic fermentation under 28°C and maceration for 30 days, necessary to extract the full potential of the grape.

Gravity system for filling and pumping over.

Malolactic fermentation in 500 liter barrels.

Aged during 20 months in french barrels carefully selected. 18 months in bottle for a final assembly of all components.

## TASTING NOTES

Deep garnet color with a violet edge, clean and bright.

Complex on nose, full-bodied and elegant with hints of berries, liquorice, sweet spices, dark chocolate, coffee, with balsamic notes and subtle wood prevailing.

On the palate it is silky, with structure, full of nuances and good acidity. The ending is long, fresh and fruits are always present.

Pairing: Red meats, game, blue fish or with strong sauces, roast meats.

## SOILS

*Limestone, clayey soil.*

## GRAPE VARIETY

*Tempranillo*

## VINTAGE

*2019*

## AGEING

*20 months in french barrels and 18 months in bottle.*

## ALCOHOL CONTENT

*14.5%*

## AVERAGE AGE OF

### VINEYARDS

*+60 years old*

## YIELD

*< 2.000 kg hectare*

## DRINK POTENTIAL

*Drink now until 2040*

## VINTAGE

### CLASSIFICATION

*Exceptional*

## PRODUCTION

*2.900 bottles*

RIBERA *del* DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

QUINTANILLA de ARRIBA · ESPAÑA

[www.fincarodma.com](http://www.fincarodma.com)