

FINCA RODMA

AVIZOR

UVA

Variedad: 100% Tempranillo.

Viñedo seleccionado y especial por su orientación, edad, suelo y altitud (+900m) el cual ofrece sensaciones organolépticas que serán complementadas con barricas cuidadosamente seleccionadas.

ELABORACIÓN

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

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

Sistema de llenado y remontado por gravedad.

Crianza de 15 meses en barrica nueva francesa.

100% barrica de roble francés.

NOTAS DE CATA

Intenso y vivo color rojo picota, cuerpo profundo, limpio y brillante. Complejo, fino y limpio.

Buen equilibrio e intenso en nariz, con notas de cereza, frutos negros y violetas, combinado con especias y hierbas aromáticas.

Entrada suave, tierna y cremosa, muy persistente mostrando la elegancia y equilibrio del vino. Las notas amaderadas se combinan armoniosamente con la fruta, reapareciendo a lo largo de la fase retronasal junto con los dulces, regaliz y tostados que hacen que el vino sea largo y atractivo.

TERROIR

Suelo franco arenoso, con estructura granular y horizonte con encostramiento calcáreo.

VARIEDAD

Tempranillo

AÑADA

2019

CRIANZA

15 meses en barrica francesa

GRADO ALCOHÓLICO

14,5%

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO

45 años

RENDIMIENTO

< 4.000 KG por hectárea

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora hasta 2029

CLASIFICACIÓN DE LA AÑADA

Excelente

PRODUCCIÓN

18.432 Botellas 75 cl y 96 Magnums

RIBERA *del* **DUERO**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

QUINTANILLA de ARRIBA · ESPAÑA

www.fincarodma.com