

FINCA RODMA

SELECCIÓN

UVA

Variedad: 100% Tempranillo.

Viñedo especial por su edad, orientación y suelo, que ofrece sensaciones organolépticas singulares junto con un añejamiento cuidadoso en barricas nuevas.

ELABORACIÓN

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

Fermentación alcohólica a baja temperatura, a menos de 30°C y maceración de unos 30 días necesarios para extraer todo el potencial de la uva.

Llenado y remontado por gravedad.

12 meses en barrica de roble francés y americano.

60% barrica francesa 40% barrica americana.

NOTAS DE CATA

Color a picota profundo, limpio y brillante.

Complejo, fino, elegante y limpio. Con mucha fruta roja madura, tonos de regalilla, frutos del bosque y cereza negra junto con toques a Vainilla y canela. La madera y el tostado aparece muy sutil acompañando la fruta.

Vino con cuerpo, buena acidez, taninos maduros y pulidos de trago largo, persistente y sedoso.

TERROIR

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

VARIEDAD

Tempranillo

AÑADA

2019

CRIANZA

12 meses barrica francesa y americana

GRADO ALCOHÓLICO

14,5%

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO

35 años

RENDIMIENTO

< 5.000 kg por hectárea

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora hasta 2027

CLASIFICACIÓN DE LA AÑADA

Excelente

PRODUCCIÓN

34.702 botellas



RIBERA^{del} DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

QUINTANILLA de ARRIBA · ESPAÑA

www.fincarodma.com