

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

De color rojo picota con matices granates.

Gran complejidad aromática con predominio de fruta negra con un fondo especiado y balsámico.

En boca es un vino largo con una notable estructura de taninos elegantes y dulces.

TERROIR

Suelo pedregoso, arenoso y calizo.

VARIEDAD

Tempranillo

AÑADA

2020

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 2028

CLASIFICACIÓN DE LA AÑADA

Excelente

PRODUCCIÓN

21.676 botellas



RIBERA *del* DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

QUINTANILLA de ARRIBA · ESPAÑA

www.fincarodma.com