

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, limpio y brillante. Buen equilibrio e intenso en nariz, con notas de frutos rojos y violetas, combinado con especias y hierbas aromáticas.

Entrada suave, tierna y cremosa, muy persistente mostrando la elegancia y equilibrio del vino.

Las notas de su paso por barrica se combinan armoniosamente con la fruta, reapareciendo a lo largo de la fase retronasal junto con notas especiadas, regaliz y balsámicos que hacen que el vino sea largo y atractivo.

TERROIR

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

VARIEDAD

Tempranillo

AÑADA

2020

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 2030

CLASIFICACIÓN

DE LA AÑADA

Excelente

PRODUCCIÓN

*14.882 Botellas 75 cl
y 83 Magnums*

RIBERA del DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

QUINTANILLA de ARRIBA · ESPAÑA

www.fincarodma.com