

# 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

*2021*

### 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

*34.000 botellas*



## RIBERA<sup>del</sup> DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

QUINTANILLA de ARRIBA · ESPAÑA

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