FINCA RODMA
SELECCIÓN 2023

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 10ºC extrayendo todo el potencial organoléptico de la uva.
Fermentación alcohólica a baja temperatura, a menos de 30ºC 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.

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

CRIANZA
12 meses barrica francesa

GRADO ALCOHÓLICO
14,5%

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO
35 años

RENDIMIENTO
< 5.000 kg por hectárea

POTENCIAL DE GUARDA
Beber ahora hasta 2031

CLASIFICACIÓN DE LA AÑADA
Muy buena

RIBERA *del* DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
QUINTANILLA de ARRIBA · ESPAÑA

www.fincarodma.com