FINCA RODMA
AVIZOR 2022

UVA

Variedad: 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

Las uvas se encuban en tinas de roble francés de 8.500 litros. Posteriormente, se realiza una maceración prefermentativa en frío a 8–10 ºC, un proceso que permite extraer con delicadeza el máximo potencial aromático y cromático. Posteriormente, la temperatura del mosto se eleva de forma natural para iniciar la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, respetando así la identidad del viñedo.

Durante la fermentación no se superan los 30 ºC y el vino permanece en contacto con los hollejos durante 30 días, logrando una extracción equilibrada y taninos maduros.

El llenado de depósitos y los remontados se llevan a cabo por gravedad, evitando agresiones mecánicas y preservando la finura del mosto.

El vino realiza una crianza de 15 meses en barrica nueva de roble francés (100%), donde afina su estructura y desarrolla complejidad aromática.

NOTAS DE CATA

Presenta un profundo color rojo picota, limpio y brillante.

En nariz muestra gran complejidad y elegancia, con una intensa expresión de frutos negros maduros y ligeras notas licorosas, que se integran armoniosamente con matices de especias dulces, hierbas aromáticas y sutiles tostados procedentes de la crianza.

En boca ofrece una entrada amplia y firme, con un paso sedoso y muy persistente. Destaca su equilibrio entre potencia y finura. La fruta y la madera se fusionan con precisión, reapareciendo en la retronasal acompañadas de toques de regaliz, tostados finos y una agradable sensación de longitud que hace al vino especialmente atractivo.

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

VARIEDAD
Tempranillo

CRIANZA
15 meses en barrica francesa

GRADO ALCOHÓLICO
15%

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO
45 años

RENDIMIENTO
< 4.000 KG por hectárea

POTENCIAL DE GUARDA
Beber ahora hasta 2035

CLASIFICACIÓN DE LA AÑADA
Muy Buena

PRODUCIÓN
11.198 Botellas de 75 cl
263 Magnums de 150 cl.

RIBERA *del* DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

QUINTANILLA de ARRIBA · ESPAÑA

www.fincarodma.com