



Bodegas Roda

Issu de vieilles vignes de plus de 50 ans, ce vin révèle des arômes intenses de fruits noirs, des tannins veloutés et une subtile influence du chêne français, tout en exprimant l'essence pure de son terroir.



Roda I 2020

Rioja, Espagne

Région et Vignobles

La **Rioja DOCa**, première région espagnole à obtenir la **Denominación de Origen Calificada**, est célèbre pour ses vins de grande qualité. La sous-région de la **Rioja Alta**, située dans la partie nord, se distingue par ses vignobles d'altitude et ses influences climatiques atlantiques, qui confèrent fraîcheur, finesse et longévité aux vins.

Les raisins utilisés pour **Roda I Reserva 2017** proviennent de vignobles situés autour de **Haro** et des villages voisins comme **Ollauri, Cihuri, Gimileo** et **Villalba**. Les vignes, âgées de **plus de 50 ans**, sont cultivées en **gobelet**, une méthode traditionnelle qui limite naturellement les rendements à environ **1,5 kg par pied de vigne**. Ce faible rendement garantit des raisins concentrés et complexes. Les sols, riches en **calcaire**, jouent un rôle crucial dans l'apport de minéralité et dans la production de vins élégants avec une acidité naturelle bien préservée.

Le millésime **2017** s'est caractérisé par des conditions **chaudes et sèches**, permettant une maturation parfaite des raisins. Cela a donné naissance à un vin riche, équilibré et structuré.

Vinification

Le **Bodegas Roda Roda I Reserva 2017** est un assemblage de **90 % Tempranillo, 6 % Graciano** et **4 % Garnacha**. Les raisins sont récoltés **à la main** et rigoureusement triés pour ne sélectionner que les meilleurs fruits.

La fermentation alcoolique est réalisée dans des **cuves en chêne français à température contrôlée**, une méthode qui permet de préserver la pureté des arômes fruités tout en ajoutant de la complexité au vin. Après cette étape, le vin subit une **fermentation malolactique en barriques de chêne français**, ce qui adoucit l'acidité et enrichit sa texture soyeuse.

L'élevage dure **16 mois en barriques de chêne français**, dont **50 % de bois neuf** et **50 % de bois de second passage**, assurant une intégration délicate des arômes boisés. Enfin, le vin est affiné en bouteille pendant **2 années supplémentaires**, permettant aux tannins de s'assouplir et aux saveurs de se fondre harmonieusement, donnant naissance à un vin équilibré et raffiné.

Alcool : 14,00 %

Composition: 90% Tempranillo, 6% Graciano, 4% Grenache



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Roda I 2020

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond avec des reflets grenat, lumineux et intense.
- **Nez** : Arômes complexes et intenses de **mûres**, **myrtilles mûres** et de **figues**, soutenus par des notes subtiles de **cèdre**, de **viande fumée** et d'**épices douces**.
- **Bouche** : Moyennement corsée à pleine, avec une texture veloutée et des tannins parfaitement intégrés. Les saveurs de **fruits noirs mûrs**, comme la **prune** et la **cerise noire**, se marient à des touches de **chocolat**, de **cacao** et d'**épices**. L'acidité vive équilibre la richesse du fruit, menant à une finale **longue et persistante** marquée par des notes de bois délicat et d'**épices**.

Le Saviez-Vous ?

Bodegas Roda, fondée en **1987**, est considérée comme l'une des caves les plus innovantes de la Rioja. Grâce à l'utilisation de **vignes âgées** et d'un travail rigoureux en cave, Roda incarne l'alliance parfaite entre **tradition** et **modernité**. Le domaine utilise des barriques de chêne français pour sublimer la pureté du fruit, tout en respectant le terroir exceptionnel de la **Rioja Alta**.

Accords Mets et Vins

- **Côte de bœuf grillée** : La structure tannique et les arômes de fruits noirs du vin s'harmonisent parfaitement avec les saveurs riches et fumées de la viande grillée.
- **Ragoût d'agneau aux épices** : Les notes épicées et la texture veloutée du vin subliment la tendreté et la profondeur du ragoût.
- **Risotto aux champignons sauvages** : L'umami des champignons complète les saveurs concentrées et légèrement boisées du vin.
- **Fromage Manchego affiné** : La vivacité du vin équilibre la richesse salée et la texture cristalline du fromage.



Robert Parker (RP) : 91 Points (2017)

2017 was a very difficult year, and I found intense herbal notes and evolved aromas in the 2017 Roda I. The palate has abundant dusty tannins and marked rusticity. I don't think this is up to speed with other vintages of Roda I. 118,500 bottles. It was bottled in July 2019.



James Suckling (JS) : 96 Points (2016)

A perfumed nose of plum, smoke, leather, dried flowers and cedar. Full-bodied with firm, fine tannins and lively acidity. So balanced and layered with a rich yet fresh feel. Long, spiced and delicious.



Roda I 2020



Decanter (DCT) : 95 Points (2016)

From a warm year, officially rated as 'very good', this is a fresh and well-balanced Rioja. Appealing deep black fruit aromatics, with blueberry and black spices plus a fresh edge of cherry. A dash of Graciano (4%) adds freshness to the elegant palate, which has fine, lively tannins and a core of poised cassis fruit. Brighter red fruit notes of cherry and plum add interest, along with warming spice that lingers on the finish. Deftly oaked In 50% new barrels and 50% second use, for 16 months, with a further 20 months in bottle. Decant if you are drinking it now, but will also keep.

