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.

BODEGAS RODA

Haro . Rioja Alta . España

Alcool :14,00 %

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

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.

BODEGAS RODA

Haro . Rioja Alta . España

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.

91 Robert Parker

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.

96 James Suckling

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.

BODEGAS RODA

Haro . Rioja Alta . España

Roda I 2020

95 Decanter

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.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM