

Bodegas Roda

Bodegas Roda Reserva 2019 est un Rioja Alta d'exception, alliant élégance, profondeur et précision , tout en exprimant la richesse de son terroir unique.

BODEGAS RODA

Haro . Rioja Alta . España



Roda Reserva 2021

Rioja, Espagne

Région et Vignobles

Située au nord de l'Espagne, la **Rioja Alta** est l'une des trois sous-régions emblématiques de la **DOCa Rioja**. Elle est réputée pour ses conditions idéales permettant la production de vins élégants, équilibrés et de longue garde. Les vignobles, situés entre **450 et 600 mètres d'altitude**, bénéficient d'un climat influencé par l'Atlantique et la Méditerranée, avec des journées chaudes et des nuits fraîches. Cette **variation thermique** favorise une maturation lente des raisins, préservant leur acidité naturelle tout en développant des arômes complexes.

Les sols de la Rioja Alta, principalement composés de **calcaire, d'argile et de craie**, assurent un drainage optimal et forcent les vignes à puiser profondément dans le sol pour leurs nutriments. Les raisins du **Roda Reserva 2019** proviennent de **vieilles vignes de plus de 30 ans**, cultivées en **gobelet** dans des vignobles gérés de manière durable. Avec des rendements faibles d'environ **1,5 kg par pied**, ces vignes produisent des raisins concentrés et expressifs, essentiels pour un vin complexe et structuré.

Le millésime **2019**, marqué par des conditions **chaudes et sèches**, a permis une maturation parfaite des raisins, apportant au vin **concentration, richesse et équilibre exceptionnels**.

Alcool :14,00 %

Composition: 97% Tempranillo, 3% Graciano

BODEGAS RODA

Haro . Rioja Alta . España

Roda Reserva 2021

Vinification

Le **Bodegas Roda Reserva 2019** est un assemblage de **94 % Tempranillo**, **4 % Graciano** et **2 % Garnacha**, soigneusement récoltés à la main pour sélectionner uniquement les meilleurs raisins. Une fois récoltés, les raisins sont triés avec précision pour garantir une qualité optimale.

La fermentation se déroule dans des **cuves en chêne français à température contrôlée**, préservant ainsi la pureté des arômes fruités et apportant des notes complexes dès cette étape. Après la fermentation alcoolique, le vin subit une **fermentation malolactique en barriques de chêne français**, ce qui adoucit l'acidité et confère une texture crémeuse et élégante.

L'élevage dure **14 mois en barriques de chêne français**, avec **50 % de bois neuf** et **50 % de barriques de second passage**. Ce vieillissement permet d'intégrer délicatement les arômes boisés, apportant des notes subtiles de **vanille** et d'**épices**, sans dominer le fruit. Enfin, le vin repose en bouteille pendant **30 mois supplémentaires**, garantissant une parfaite harmonie et une expression aboutie du millésime.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond aux reflets grenat, vibrant et lumineux.
- **Nez** : Bouquet expressif et complexe, dominé par des notes de **cerise noire**, **prune rouge** et **violette**, enrichies de touches subtiles d'**épices**, de **chocolat noir** et de **café torréfié**, apportées par le vieillissement en chêne.
- **Bouche** : Moyennement corsée à pleine, avec une belle harmonie entre le **fruit juteux**, les **tannins soyeux** et une acidité vibrante. Les saveurs de **fruits rouges et noirs mûrs** s'entrelacent avec des notes élégantes de **cacao**, d' **épices douces** et de **bois délicat**, menant à une finale longue et persistante.

Le Saviez-Vous ?

Fondé en **1987**, **Bodegas Roda** est reconnu pour sa capacité à marier **innovation** et **tradition** dans la Rioja. Situé à **Haro**, au cœur de la Rioja Alta, le domaine s'appuie sur des pratiques durables et des vignes en gobelet âgées, tout en utilisant des techniques de vinification modernes pour produire des vins expressifs et équilibrés.

BODEGAS RODA

Haro . Rioja Alta . España

Roda Reserva 2021

Accords Mets et Vins

- **Côte de bœuf grillée** : La structure et les tannins soyeux du vin s'accordent parfaitement avec la richesse de la viande grillée.
- **Gigot d'agneau rôti au romarin** : Les saveurs savoureuses de l'agneau se marient harmonieusement avec les notes fruitées et épicées du vin.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Les nuances terreuses des champignons se subliment avec les arômes profonds et veloutés du vin.
- **Fromage Manchego affiné** : La texture cristalline et les saveurs salées du fromage s'équilibrent avec la fraîcheur et la profondeur du vin.

94 Tim Atkin

Tim Atkin (TA) : 94 Points (2019)

Making the most of what Agustín Santolaya considers the best vintage since 2001, the regular Roda release marries Tempranillo with 5% Graciano and 4% Garnacha from the Rioja Alta and Oriental sub-regions. Full-bodied but not overpoweringly so, this is layered and well structured, with scented 40% new wood, serious dark berry fruit and a balsamic lift. Modern yet traditional at the same time.

93 James Suckling

James Suckling (JS) : 93 Points (2019)

Fruity and primary with rich black cherries, red plums and damsons, adorned by some coffee, black pepper and chocolate. A pretty modern, juicy expression of Rioja with a medium to full body, rounded by assertive and fine-grained tannins. Long, with some dark chocolate in the finish.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2019)

The wines are quite transparent of the vintage conditions, with the 2019 Roda being round, lush and velvety, with polished and sleek tannins and more volume and concentration, reflecting a low-yielding, warm and dry year. This is a cuvée with more red than black fruit produced with 91% Tempranillo, 5% Graciano and 4% Garnacha from 30-year-old vines fermented with indigenous yeasts and matured in French barriques, 50% of them new, the other 50% second-use for 14 months. It's a red with 14.5% alcohol, ripe fruit, measured oak and integrated acidity. (LG)