



Bodegas Roda

Bodegas Roda Sela 2020 est un vin rouge vibrant et élégant qui incarne la jeunesse et la fraîcheur de la Rioja, tout en respectant la précision et l'excellence qui définissent le domaine.



Alcool : 14,00 %

Composition: 94% Tempranillo, 4% Grenache, 2% Graciano

Sela 2020

Rioja, Espagne

Région et Vignobles

Bodegas Roda est situé dans la ville emblématique de **Haro**, au cœur de la prestigieuse sous-région de la **Rioja Alta**. La Rioja est la première appellation espagnole à avoir obtenu la **DOCa (Denominación de Origen Calificada)**, un statut qui atteste de son engagement historique envers la qualité et la tradition viticole.

Les vignobles dédiés à **Sela 2020** sont constitués de **vignes en gobelet à faible rendement**, âgées de **15 à 30 ans**, et situées à une altitude comprise entre **450 et 600 mètres** au-dessus du niveau de la mer. Ces vignes s'épanouissent dans des **sols calcaires** pauvres en nutriments, entrecoupés de couches de craie. Ce terroir unique pousse les ceps à produire des raisins d'une **concentration exceptionnelle**, équilibrant maturité et fraîcheur.

Vinification

Le **Sela 2020** est un assemblage de **94 % Tempranillo**, **4 % Garnacha** et **2 % Graciano**, cultivés dans le respect des principes de durabilité et de faible intervention.

Après une récolte manuelle soignée, la **fermentation malolactique** a lieu dans des barriques en **chêne français**, suivie d'un élevage de **12 mois** dans des barriques de **second et troisième passage**. Cet élevage délicat permet d'affiner les tannins et d'intégrer harmonieusement les arômes boisés tout en respectant la fraîcheur et la pureté du fruit.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis éclatant, avec une intensité lumineuse.
- **Nez** : Arômes séduisants de **prune fraîche**, **myrtille** et de **violette**, accompagnés de subtiles notes de **zeste d'orange** et d'**épices douces**.
- **Bouche** : Moyennement corsée, avec une texture soyeuse et des tannins fins. Les saveurs de **baies rouges** et de **fruits frais** sont parfaitement équilibrées par une acidité vive et une touche légèrement épicée. La finale est élégante et fraîche, avec une belle persistance.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Sela 2020

Le Saviez-Vous ?

Bodegas Roda, fondée en **1987**, est célèbre pour sa capacité à marier tradition et innovation. Surnommé « **le plus moderne des traditionalistes** » et « **le plus traditionnel des modernistes** », le domaine se distingue par son travail en **vignes non irriguées**, son utilisation de levures indigènes et son approche respectueuse du terroir.

Accords Mets et Vins

- **Côtelettes d'agneau grillées aux herbes** : Les tannins fins et les notes fruitées du vin équilibrent les saveurs savoureuses et herbacées de l'agneau.
- **Paella au poulet et légumes** : La fraîcheur et la légèreté du vin complètent les notes épicées et la richesse de la paella.
- **Charcuterie ibérique** : Le caractère fruité et frais du Sela s'associe parfaitement aux saveurs salées et fumées des jambons et saucissons espagnols.
- **Fromage Manchego jeune** : L'acidité vive et l'élégance du vin contrastent avec la texture crémeuse et la douceur du fromage.



Robert Parker (RP) : **91 Points** (2020)

I also tasted the very young 2020 Sela, an aromatic and velvety red with enough spice to balance the fruit and make it very attractive. It has some dusty tannins that should not be noticeable if you drink it with food.



James Suckling (JS) : **92 Points** (2018)

A pretty nose of blackcurrants, plums, incense, stones and chocolate. Medium-bodied with fine tannins and fresh acidity. Sleek, juicy Rioja.

