

GRAN RODMA

UVA

Variedad: 100% Tempranillo.

Dos pequeñas parcelas de viñedo, especiales por su edad, orientación y suelo, que ofrece sensaciones organolépticas que se complementan con un cuidado de envejecimiento en barrica.

Este vino solo se elaborará cuando la uva de la añada de como resultados un vino de una calidad excepcional.

ELABORACIÓN

Maceración en frío 8 a 10°C extrayendo todo el potencial organoléptico de la uva.

Fermentación alcohólica por debajo de 28°C y maceraciones de 30 días, necesarias para extraer todo el potencial de la uva.

Sistema por gravedad en llenado y remontado.

Fermentación maloláctica en barricas de 500 litros.

Envejecimiento durante 20 meses en barrica francesas cuidadosamente seleccionadas.

18 meses en botella para un ensamblado final de todos los componentes.

NOTAS DE CATA

Color granate profundo con un borde violeta, limpio y brillante.

En nariz es complejo, con buen cuerpo y elegante con aromas a frutas del bosque, regaliz, especias dulces, chocolate negro, café, prevaleciendo las notas balsámicas y una madera sutil.

En el paladar es sedoso, con estructura, lleno de matices y buena acidez. El final es largo, fresco y donde la fruta es siempre la protagonista.

Maridaje: Carnes rojas, caza, pescados grasos o con salsas fuertes, carnes asadas.

TERROIR

Suelo calizo, arcilloso.

VARIEDAD

Tempranillo

AÑADA

2019

CRIANZA

20 meses barrica francesa y 18 meses en botella

GRADO ALCOHÓLICO

14,5%

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO

+60 años

RENDIMIENTO

< 2.000 kg por hectárea

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora hasta 2040

CLASIFICACIÓN

DE LA AÑADA

Excepcional

PRODUCCIÓN

2.900 botellas

RIBERA *del* DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

QUINTANILLA de ARRIBA · ESPAÑA

www.fincarodma.com

