



RODA 2020



FICHA TÉCNICA

Variedades: 89% Tempranillo, 5% Graciano y 6% Garnacha.

Viñedo: Cepas de más de 30 años de edad, en su mayor parte plantadas en Haro y pueblos limítrofes.

Rendimiento medio: 1,5 kg/cepa.

Elaboración: Fermentación alcohólica en tinas de roble francés (con control de temperatura), seguida por una fermentación maloláctica en barrica francesa.

Crianza: 14 meses en barrica francesa (40% nueva y 60% de segundo uso) y 30 meses en botella antes de salir al mercado.

Estabilización: Por métodos naturales.

Grado Alcohólico: 14,5% Vol.

CATA

Color: Capa intensa con fondo rojo picota y ribete rojo.

Nariz: Muy expresivo, con la marcada tipicidad del estilo RODA. La fruta roja bien madura, en la línea de la cereza. La nariz es muy agradable, confortable y limpísima. Hay algunas notas negras y matices de especias. En el conjunto sobresale la fruta que está asentada sobre una base mineral caliza. Sólo oliendo el vino, entre los aromas se siente la frescura.

Boca: Al probarlo, saltan destellos de frescura. Es de volumen medio, pero con muy buena presencia en boca. Muy sabroso, con una sensación frutal muy agradable, conjugando la golosura y destacando la frescura, la cereza encabeza el conjunto. El tanino es muy fino, todavía algo presente. No hay vaguadas en la boca y el postgusto vuelve a resaltar la frescura y la gran longitud. Es un gran RODA, frutal, elegante, delicado y con buena complejidad. Un vino muy gastronómico, con un amplio espectro de maridaje.



AÑADA METEOROLÓGICA

La 2020 fue una añada húmeda con 635 mm de lluvia en Haro. Invierno bastante cálido, aunque desapacible por las nieblas abundantes.

La primavera suave y muy lluviosa. Entre marzo y abril se recogieron del orden de 200 mm. El desborre se adelanta. Mayo es menos húmedo y de temperaturas altas. La floración se adelanta 15 días. La primera mitad de junio fue fría y húmeda, con temperaturas mínimas muy bajas, menores de 10 grados. Se desarrolla un ataque muy importante de mildiu en racimo, sin manchas en hoja, que afecta a zonas completas con pérdidas importantes de cosecha.

El 12/06 el Consejo Regulador limita por primera vez el rendimiento al 90% por el COVID. Continúan lluvias intermitentes y el mildiu se extiende. Julio es fresco en su inicio y con días de temperaturas altas al final. Inicio de Envero el 20 de julio, con dos semanas largas de adelanto.

La maduración se desarrolla sin problema. La meteorología ayuda. Los vinos son de muy buena calidad, con buena concentración, de taninos finos, dan pronto la cara y son frescos.