



RODA I 2019



FICHA TÉCNICA

Variedades: 95% Tempranillo y 5% Graciano.

Viñedo: Más de 30 años. 1,5 kgs./cepa.

Fermentación: En tinas de roble, con temperatura controlada.

Crianza: En barricas de roble francés. 50% nuevas y 50% de un vino. 16 meses en barrica y 20 meses en botella.

Estabilización: Por métodos naturales; clarificación con clara de huevo.

Alcohol: 14,5 % Vol.

CATA

Color: Muy intenso, de fondo picota oscuro y ribete rojo potente.

Nariz: Al acercar la copa a la nariz, se siente una enorme profundidad, parece que nunca se llega al fondo. Sale a borbotones la fruta negra, marcada por la ciruela y acompañada por muchas sensaciones minerales de caliza y tinta china. Aparecen especias dulces que recuerdan al clavo y la canela, con notas de cacao, chocolate negro y el recuerdo de la tierra. Se siente una agradable densidad en los aromas y salen destellos mentolados que dejan una sensación balsámica. Todo está en equilibrio, perfectamente ensamblado.

Boca: Es voluminoso, pleno y liviano al mismo tiempo, con enorme vía retronasal. La fruta negra marca la línea de la ciruela como protagonista, pero hay destellos rojos y frescos de cereza. La mineralidad y las especias dulces acompañan este maravilloso paisaje. Tanino buenísimo, vivirá muchos años y será uno de los mejores RODA I que hemos elaborado.

Gran sensación de plenitud, balance impecable y enorme elegancia.

Sensación de grandeza y placer: una joya.



AÑADA METEOROLÓGICA

Veníamos de un 2018 muy lluvioso pero el invierno fue sequísimo y sin frío. Eran noticia los incendios en Cantabria en pleno invierno. Brotó la viña sin llorar y muy tímidamente a finales de marzo. Llovió en Semana Santa 30/40 mm. que cambiaron la situación (Semana Santa cae muy tarde, a finales de abril). La brotación se alegra.

A pesar de la sequía, la viña arroja bien, con mucha muestra. La floración llegó en fechas normales entorno al 10 de junio. Continuó la sequía con temperaturas que iban alternando. El año era muy seco pero la vegetación estaba muy bien.

A finales de junio llegó una brutal ola de calor con 2 días seguidos por encima de 40°C, 28 y 29 de junio. El cuajado fue irregular y la cosecha quedó muy reducida, con mucho millerandage. Hubo algunas lluvias tras la ola de calor poco importantes.

Se repitió el episodio de calor a final de julio con temperaturas en torno a 37 grados durante otros cuatro días.

Para Santiago, 25 de julio, ya se veía envero. Parecía increíble que la viña estuviera bien después de las dos olas de calor. Había poca uva en el viñedo.

El 1 de agosto caen 40 mm. en Haro. La maduración fue excelente y llegó una cosecha magnífica en cuanto a calidad y, escasa en producción.

Algunas lluvias entre el 16 y el 22 de septiembre complican algo la situación.

Una añada excelente con 506 mm. de precipitación.