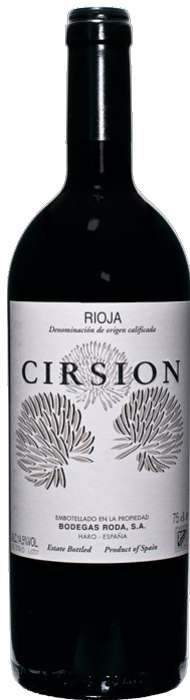


2016 Roda Cirsion Rioja Roda



Bodegas Roda

Bodegas Roda er opkaldt efter grundlæggerens navn, familien ROTllant- DAurella. Vingården blev grundlagt i 1987, og vakte stor opsigt fra første dag. Fremfor at konkurrere på de samme parametre som Riojas andre vine, har Bodegas Roda skabt en ny elegant, intens og kompleks stil, som afspejler helt nye dybder i Riojas vine. Roda er mest berømt for verdensklassevine fra Rioja, men har også siden 2008 en vingård Bodegas La Horra i Ribera del Duero, som allerede har vist meget flotte resultater, samt en mindre, meget anerkendt produktion af olivenolie fra Mallorca og Emporda, hvor især Dauro olien er blevet berømmet og indgår som fast inventar i den årlige Nobelprismiddag i Stockholm. Bodegas Roda dyrker i Rioja sine druer i ca 500 meters højde, på tre nøje udsøgte marker. Vinstokkene er plantet ekstremt tæt (4.500 pr hektar) således at hver vinstok yder et meget lille udbytte af højeste kvalitet. Vingården er endnu ikke 100% selvforsynende med druer, så der opkøbes hvert år et kvantum fra faste topleverandører. Kun druer fra minimum 30-årige vinstokke, som vokser på fattig jord med perfekt soleksponering, kan komme i betragtning. Bodegas Roda er desuden notoriske for den minutiøse sortering alle druer skal gennemgå, inden de når til vinpressen. Bodegas Roda producerer 4 kvaliteter: Roda I, Roda, Sela og Cirsion RODA inddeler sine druer i 4 kategorier: De som giver kraftig strukturerede, højintense vine til lang tids lagring anvendes til RODA I. De som giver blødhed og forførende frugtighed anvendes til RODA. RODA er således ikke en "andenvin", men afspejler blot en anden stil af RODA. For at styrke vinens umiddelbare charme og ekspressivitet, tilsættes RODA en dosis Garnacha. Sela er vingårdens vin på forholdsvis unge vinstokke og Cirsion er Bodegas Rodas ultimative kultvin, som har fået op til 98 point af Robert Parker. I 2018 blev vinene fra Spanien opdelt i Cru, som man kender det fra Frankrig, af Tim Atkin. I den forbindelse blev Roda kategoriseret som en 1. Cru.

Håndsorteret topkvalitet

Bodegas Roda dyrker sine druer i ca 500 meters højde, på tre nøje udvalgte marker. Vinstokkene er plantet ekstremt tæt, således at hver vinstok yder et meget lille udbytte af højeste kvalitet. Bodegas Roda var den første vingård i Rioja, som installerede borde til håndsortering af de høstede druer, og der kasseres med hård hånd. Roda fremstiller fire vine; Sela, Roda, Roda I og Cirsion.

Druerarter: 100% Tempranillo

Anbefalet til: Lam, kraftigt oksekød, dyrevildt, modne oste

Fadlagring: 12 måneder på fransk eg, 100% nye fade hvert år

Decanter: 96 point

Robert Parker: 95 point

Tim Atkin: 95 point