



*La Bodegas Roda ha sede ad Haro, un paese a circa 330 km a nord di Madrid, nella regione della Rioja ed è stata fondata, nel 1987, da Mario Rotllant e Carmen Daurella, che hanno battezzato la cantina con le iniziali dei loro cognomi. Il forte attaccamento al territorio ed al paesaggio della Rioja ha portato Mario Rotllant e Carmen Daurella ad utilizzare il tipico fiore del cardo, che cresce spontaneamente in zona, come simbolo dell'azienda. La Bodegas Roda lavora 120 ettari di vigneto di cui 70 di proprietà, distribuiti in zone caratterizzate da ecosistemi diversi influenzati sia dall'altitudine che va dai 380 ai 650 mslm che dall'essere ubicati vicino al fiume Ebro ed alla catena montuosa Obarenes. I vigneti, gestiti senza l'uso di prodotti di sintesi, hanno una forma di allevato tradizionale ad alberello detto vaso tradicional riojano. Le varietà coltivate sono Tempranillo, Graciano e Garnacha. La vendemmia è manuale per preservare la qualità del prodotto. I vini Bodegas Roda sono complessi ed esprimono al meglio le peculiarità tipiche del Tempranillo.*

## Sela

**Varietà** Tempranillo, Graciano, Garnacha.

**Vigneti** I vigneti, situati ad Haro (Rioja), sono gestiti senza l'uso di prodotti di sintesi ed hanno una forma di allevato tradizionale ad alberello detto vaso tradicional riojano. Le viti hanno un'età che va dai 15 ai 30 anni di età.

**Vinificazione** I processi di fermentazione alcolica e malolattica sono svolti in grandi tini di rovere francese. L'invecchiamento, in botti di rovere francese semi-nuove, dura 12 mesi.

**Caratteristiche** Dal colore rosso vivace di media profondità, al naso è intenso, molto fruttato in cui prevalgono i sentori di ciliegia fresca, lampone ed alcune note di pesca. Al palato risulta di medio corpo con tannino fine e setoso.

