RODA

# Bodegas Roda SELA

2015

## AÑADA CLIMATOLÓGICA

El otoño e invierno fueron muy lluviosos, por lo tanto, el ciclo comenzó con suficiente agua en el suelo.

El invierno fue muy frío.

La primavera, inicialmente fresca cambió en el mes de mayo, que fue muy cálido e hizo que la fenología avanzara (floración 1 junio) Durante mayo no llovió nada, pero las reservas invernales de agua hicieron que no tuviera importancia.

Llovió en junio, después del cuajado. Julio fue extremadamente caluroso con máximas de 35-37ºC y tormentas que dejaron buenas precipitaciones. Agosto suave, con temperaturas más frescas de lo habitual.

Vendimia muy temprana, a mitad de septiembre, finalizando el 8 de octubre.

Un año de perfecta maduración, con influencia mediterránea y grandes vinos.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

### Variedades:

82% Tempranillo, 10% Garnacha y 8% Graciano.

### Viñedo:

Viticultura sostenible en viñedos en vaso de 15 a 30 años de edad.

### Elaboración:

Fermentación alcohólica y maloláctica espontaneas, en tinas de roble francés.

### Crianza:

En barricas, 100% roble francés semi-nuevas, durante 12 meses.

### Estabilización:

Por métodos naturales; clarificación con albúmina de huevo.

### Alcohol:

14% Vol.

### Formatos:

Botellas de 75 cl y 150cl.

## CATA

### Color:

De capa media y fondo rojo cereza.

### Nariz:

Muy expresiva.

De clara fruta roja con notas de cereza fresca y frambuesa.

Tiene dulzura de fruta madura y cierto carácter floral.

### Boca:

Es muy frutal y lleno de frescura roja.

Con una cierta nota golosa que viene de la garnacha. Postgusto muy fresco.

Se nota que es una añada cálida, pero consigue mantener el perfil de la frescura habitual de Bodegas Roda SELA.