



Roda I Magnum



FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGAS RODA

📍 D.O.Ca. RIOJA

🍷 TINTO

🍇 90% TEMPRANILLO, 6% GRACIANO Y 4% GARNACHA

🍷 CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 50% NUEVAS Y 50% DE UN VINO. 16 MESES EN BARRICA Y 20 MESES EN BOTELLA

NOTA DE CATA

-VISUAL: Intenso y brillante, de capa alta, con fondo rojo picota y ribete rojo

-AROMA: La capa de aromas frutales es abundante, con claro perfil de frutas negras, destacando la ciruela negra y los arándanos

-SABOR: Tiene buen volumen y un tacto agradable. El tanino está presente, pero es muy fino, de gran calidad. Sobresale en la boca el carácter frutal de perfil negro y la protagonista es la ciruela