



Martel.
Wein genießen.

Sela 2023

Rioja DOCa
Roda



Tempranillo



2023



Rioja



Rioja Alta



Charcuterie, Fleischspeisen aller Art, Grilladen,
Vegetarische Gerichte aller Art



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



naturnah



13.50 % Vol.



mittelschwerer Wein



Roda

Zum Wein

Der Sela ist die Edelfersion eines jung zu trinkenden, herrlich fruchtigen und modernen Rioja. Er stammt von 15 bis 30 Jahre alten Reben und bietet Roda-Qualität in einer sehr attraktiven Preisklasse.

Spanien / Rioja / Rioja Alta

Winzerportrait Bodegas Roda



Agustín Santolaya, Gutsleiter

Weingut



1987



120 ha



Besitz: Familie Rotllant-Daurella
Gutsleitung: Agustín Santolaya
Weinbereitung: Esperanza Tomás



Weiss: Viura, Malvasía de Rioja, Garnacha blanca
Rot: Tempranillo, Grenache/Garnacha



Kalk



Nur bei Martel erhältlich

Anbau



naturnah
Bio-zertifiziert

Aus diesem Grund

Einordnung

Gegründet wurde das Weingut Ende der 1980er Jahre von der Familie Rotllant-Daurella mit dem Ziel, bei den Veränderungen im spanischen Weinbau von Anfang an und auf höchstem Niveau mitzuarbeiten. Nach intensiven Studien fand man in der Region von Haro im Rioja Alta die ideale Basis für dieses Projekt. Das Weingut umfasst heute 120 ha (70 davon in eigenem Besitz), verteilt auf verschiedene Lagen in unmittelbarer Nachbarschaft von namhaften Nachbarn wie López Heredia, La Rioja Alta, Muga, Cune. Gepflanzt sind die traditionellen Rebsorten der Rioja: Tempranillo, Graciano und Garnacha. Eine modernst eingerichtete Kellerei in Haro gehört ebenfalls zum Weingut. Geerntet wird in kleine Kistchen, um die Trauben möglichst schonend in die Kellerei zu transportieren. Für die (temperaturkontrollierte) Gärung verwendet man grosse Eichenholzfässer und baut die Weine in Barriques aus.

«Dunkel wie die Nacht und
weich wie die Seide.»

— Martel über Roda

Impressionen

