












Martel.
Wein genießen.

Roda 2017

Rioja Reserva DOCa
Roda



-  Tempranillo, Garnacha, Graciano
-  2017
-  Rioja
-  Rioja Alta
-  Asiatische Küche, Hartkäse, Lamm, Nordafrikanische & libanesische Küche, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Wild
-  mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
-  14.50 % Vol.
-  mittelschwerer Wein
-  Roda

Zum Wein

Roda ist ein bedeutendes Rioja-Weingut mit Sitz in Haro, im Herzen der Subregion Rioja Alta. Vom Rebberg mit alten Rebstöcken bis zur spektakulären Bodega wird kompromisslos auf Spitzenniveau gearbeitet. Die Distel auf der Etikette ist ein poetischer Verweis auf die hervorragenden Böden und Lagen. Rodas Tempranillo-dominierte Stilistik ist geprägt von rotbeeriger Frucht, schöner Reife und atlantischer Frische.

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

