



Martel.
Wein genießen.

Roda I Blanco 2021

Rioja DOCa
Roda



Viura, Garnacha Blanca, Malvasia



2021



Rioja



Rioja Alta



Apéro Riche, Fischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen



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



naturnah



14.00 % Vol.



mittelschwerer Wein



Roda

Zum Wein

Der Roda Uno blanco stammt aus verschiedenen hochgelegenen Weinbergen der Rioja Alta und von alten Reben, die auf mageren Böden stehen. Dieser delikate Weisswein wird hauptsächlich aus der Sorte Viura produziert, plus Garnacha blanca und ein wenig Malvasia. Spontangärung in grossen Fässern. Die Hefe wird in den Fässern aufgerührt (Batonnage). Der Wein zeigt danach eine schöne Cremigkeit sowie leicht buttrige Noten. Der Ausbau erfolgt hauptsächlich in 500-Liter-Fässern. Der mittlere Roda Uno blanco zeigt eine zurückhaltende, beinahe zarte und dennoch reife Aromatik mit floralen Noten.

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

