



Martel.  
Wein geniessen.

## Cirsion 2020

Rioja DOCa  
Roda



Tempranillo, Graciano



2020



Rioja



Rioja Alta



Asiatische Küche, Hartkäse, Lamm,  
Nordafrikanische & libanesische Küche, Pilz &  
Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Wild



grosses Reifepotential (in grossen Jahren  
während 20+ Jahren nach Ernte), kann an  
Komplexität und Feinheit gewinnen



naturnah



14.50 % Vol.



schwerer Wein



Roda

### Zum Wein

Der Cirson ist eine aussergewöhnliche Selektion von Roda, eine rare Cuvée von handverlesenen Trauben(-beeren) ausgewählter Rebstöcke, nur wenige Monate im Barrique ausgebaut zur Erhaltung der puren Frucht. Es ist eine Assemblage von mehrheitlich Tempranillo mit Graciano. Der Wein begeistert mit seiner hohen Intensität. Er ist ausgesprochen finessenreich und frisch. Spürbare Holznoten. Griffige Tannine. Dieser grosse Wein steht erst am Anfang seiner Entwicklungszeit. Ein aussergewöhnlicher Klasse-Rioja.

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

