










Martel.  
Wein geniessen.

## Roda Uno 2018

Rioja Reserva DOCa  
Roda



-  Tempranillo
-  2018
-  Rioja
-  Rioja Alta
-  Hartkäse, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Trüffelgerichte, Wild
-  grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
-  14.00 % Vol.
-  mittelschwerer Wein
-  Roda

### Zum Wein

Ein Signature-Wein von Martel. Rodas moderne Bodega setzt Akzente im alten Weinviertel des Weinstädtchens Haro. Bei Roda wird kompromisslos auf höchstem Niveau gearbeitet. Der Roda Uno, die Nummer eins, ist eine Edelreserva des Hauses. Der Wein besticht durch seinen faszinierenden, dunkelbeerigen Charakter und beeindruckende Konzentration. Reine Frucht, elegant und dicht, mit herrlichem Schmelz und dezenter Barrique-Aromatik.

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

