

Roda I Blanc 2019



Agustí Ensesa Bonet

Sommelier- analista vitivinícola

Instagram: @agustiensesavins

16·10·22 | 06:30

És el primer vi blanc presentat per Bodegas Roda, elaborat amb les tres varietats clàssiques de la Rioja per a vins de guarda, Viura, més una petita proporció de Garnatxa blanca i Malvasia de Rioja. D'un bonic color groc palla ,amb aroma de fruita blanca com el préssec i el codony. En boca és voluminós i estructurat, amb la fusta molt ben

integrada, que el fan un vi saborós i elegant. Bon darreregust amb expressió del seu potencial de guarda. Procedeix de raïms de ceps plantats en terrenys molt pobres, format per roques sedimentàries i sorra. El most macera en tines de roure francès i fermenta en bocois de 600 litres durant 18 mesos. Posteriorment s'afina a l'ampolla durant més d'un any abans de sortir a la venda. Aquest vi és el fruit del treball de l'equip tècnic del celler, dirigit per Agustín Santolaya, que ha comprovat que l'anyada 2019 reunia les condicions per presentar per primera vegada un vi blanc amb el prestigi del celler. Es presenta amb ampolla borgonyesa i etiqueta clàssica. Recomanat per a plats de peix salsat i carns blanques guisades. Segons els seus elaboradors, «és un vi important, per poder acompanyar el menjar i per envellir molts anys». I ha obtingut molt bones qualificacions per part d'experts i guies diverses: James Suckling, 95; Peñín, 95; Decanter, 94; Parker, 93.

El celler elaborador: Bodegas Roda, propietat de la família Rotllan-Daurella i fundat a finals dels anys vuitanta, està situat al famós barri de la Estació d'Haro, a la Rioja. Elaboren els vins negres de qualitat Sela, Roda i Cirsion.

Any: 2019

D.O.: Rioja

Raïm: Viura, Garnatxa blanca i Malvasia de Rioja.

Graduació: 14,5°

Preu aproximat: 60 €