



RODA I BLANCO 2021

FICHA TÉCNICA

Variedades: Fundamentalmente Viura y una pequeña parte de Malvasía de Rioja y Garnacha blanca.

Viñedo: Procede de las cabezadas plantadas de blanco de los viñedos viejos de tempranillo de la zona de Haro, de donde sale RODA I.

Elaboración: Maceración en tinas de roble francés. Fermentación en tina y bocoyes de roble francés.

Crianza: 18 meses en bocoyes de roble francés y 18 meses en botella antes de salir al mercado.

Estabilización: Por métodos naturales.

Grado Alcohólico: 14% Vol.

CATA

Color: Tiene un bonito color amarillo pajizo que recuerda a los trigales en verano y habla de su crianza.

Nariz: Es muy delicado, con buena intensidad. Poco a poco se va abriendo y los aromas llenan la copa, aumentando su presencia. Aparecen las frutas entre las que resaltan el pomelo, el membrillo y el melocotón de carne blanca. Hay recuerdos de las flores frescas del saúco y de tallos de ruibarbo. Todo un conjunto que está lejos de la tropicalidad tan habitual en los blancos. La sensación de la nariz es plena, compleja, confortable y fresca.

Boca: En la boca es donde se hace más grande, se siente el volumen, el peso, sin excesos, la amplitud y la enorme longitud, con una acidez marcada que aporta una magnífica frescura. Aparecen las notas de pomelo con un sutil amargor muy agradable, acompañadas del membrillo y los melocotones en el fondo. Todos los aromas vuelven a sentirse en una potente vía retro nasal. Es un vino con mucho nervio y un fondo mineral de notas calizas. Mantiene el carácter y la originalidad de sus antecesores, con la peculiaridad de la excelente añada 2021. Vino muy gastronómico y de carácter otoñal.





AÑADA METEOROLÓGICA

Hubo nieve y humedad suficiente en invierno. Toda la primavera fue muy seca pero la viña vegetó bien por las reservas del invierno y del 2020. Las temperaturas primaverales, especialmente las de marzo y abril, fueron frescas.

Julio vino muy seco, con unos días aislados de calor intenso. Agosto fue también sequísimo. Aún así, las temperaturas medias del verano fueron menores de las de los últimos años. La sequía veraniega redujo las producciones, quedando un año de cosecha moderada. En septiembre llovió en La Rioja, pero en la zona de Haro las precipitaciones fueron escasas.

Tiempo magnífico a final de septiembre y octubre, que ayudaron a un final de maduración magnífica. La vendimia fue menos temprana que los años anteriores, comenzó el 22 de septiembre y finalizó el 20 de octubre. Se recogieron 456 mm. en el ciclo vegetativo y la integral térmica fue menor que los años precedentes. El resultado final fue una cosecha excelente en Bodegas RODA.