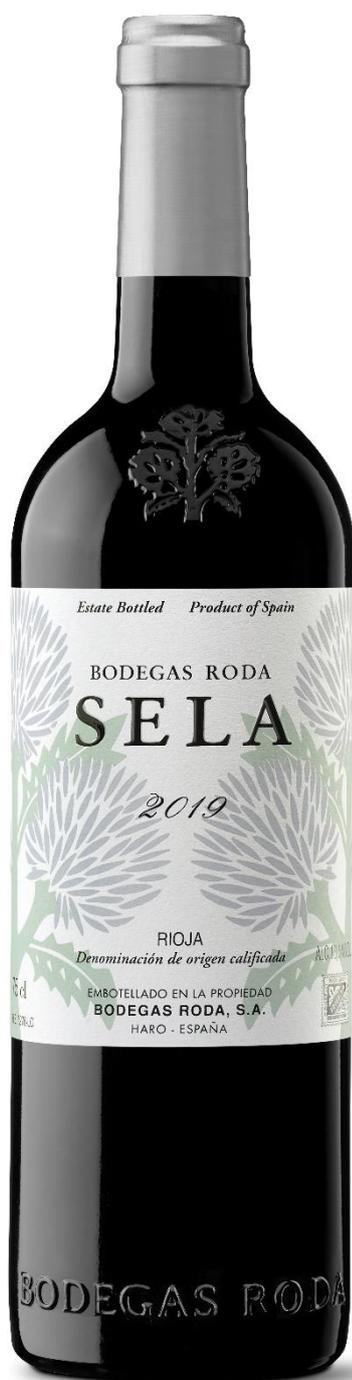




Bodegas Roda SELA 2019



FICHA TÉCNICA

Variedades: 94% Tempranillo, 3% Garnacha y 3% Graciano.

Viñedo: Viticultura sostenible en viñedos en vaso de 15 a 30 años.

Fermentación: Fermentación alcohólica y maloláctica espontáneas en tinas de roble francés.

Crianza: 12 meses en barricas, 100% roble francés semi-nuevas.

Estabilización: Por métodos naturales.

Clarificación: Albúmina de huevo.

Grado alcohólico: 14% Vol.

CATA

Color: Intenso, con mayor capa de lo habitual en los SELA precedentes. Se nota la importancia de la añada 2019. El fondo es rojo y el ribete también rojo.

Nariz: Es intensa y directa, con muchas frutas rojas en la gama de la cereza y algunos detalles de fruta negra. Hay una sensación de fruta dulce en sazón. La complejidad es mayor de lo habitual, con algunos detalles minerales de tierra húmeda y hierbas aromáticas. La madera está impecable.

Boca: Amplia y voluminosa, con tanino presente de muy buena calidad. Tiene viveza, fuerza y sabor. Envejecerá muy bien en la botella. Será un vino que tendrá una vida larga, aunque los SELA suelen consumirse bastante pronto. Tiene longitud y mucha frescura y hay una nota de sutil amargor en el postgusto, realmente agradable. Es un vino joven y grande. Con mayor estructura de lo que es habitual en SELA. Se aprecia la enorme añada que fue la 2019.

Admite la temperatura fría, como un blanco y así resalta la fruta y la frescura. Va muy bien en la entrada de la comida y se adapta perfectamente a los pescados. Es ideal como vino por copas para tomarlo con pinchos o tapas.



AÑADA METEOROLÓGICA

Veníamos de un 2018 muy lluvioso pero el invierno fue sequísimo y sin frío. Eran noticia los incendios en Cantabria en pleno invierno. Brotó la viña sin llorar y muy tímidamente a finales de marzo. Llovió en Semana Santa 30/40 mm. que cambiaron la situación (Semana Santa cae muy tarde, a finales de abril). La brotación se alegra.

A pesar de la sequía, la viña arroja bien, con mucha muestra. La floración llegó en fechas normales entorno al 10 de junio. Continuó la sequía con temperaturas que iban alternando. El año era muy seco pero la vegetación estaba muy bien.

A finales de junio llegó una brutal ola de calor con 5 días seguidos por encima de 40°C. El cuajado fue irregular y la cosecha quedó muy reducida, con mucho millerandage. Hubo algunas lluvias tras la ola de calor poco importantes.

Se repitió la ola de calor a final de julio con temperaturas en torno a 40 grados durante otros cinco días.

Para Santiago, 25 de julio, ya se veía envero. Parecía increíble que la viña estuviera bien después de las dos olas de calor. Había poca uva en el viñedo.

El 1 de agosto caen 40 mm. en Haro. La maduración fue excelente y llegó una cosecha magnífica en cuanto a calidad y, escasa en producción.

Algunas lluvias entre el 16 y el 22 de septiembre complican algo la situación.

Una añada excelente con 506 mm. de precipitación.