

RODILES

Vendimia Seleccionada
2005

Este vino está elaborado con uva Graciano procedente del viñedo situado alrededor de la bodega, en una parcela con 12 años. Dispuesta en espaldera la cual, se encuentra en su mejor momento productivo. De racimos cortos, poco numerosos, y grano menudo; conserva el "empolvado blanco", típico del graciano en el momento de la maduración.

La elaboración, realizada en forma esmerada, está dedicada a sacar los caracteres personales de esta uva que la hacen diferenciable y diferente de las restantes uvas empleadas en Rioja. Para su crianza en madera se ha utilizado roble nuevo americano y francés, a partes iguales. Ha permanecido en barrica 16 meses, realizándose los trasiegos cada 4 meses.

Es un vino con estructura y capa, por lo que se aconseja tomar sobre 16° C. y procurando cierto nivel de oxigenación, abriendo la botella con antelación o pasándola a un decantador de cristal.

Datos Analíticos

Datos Analíticos:

Graduación Alcohólica:	15,20 % Vol.
Sulfuroso Libre/Total:	30/110 mg./lit.
Acidez Volátil:	0,74
Acidez Total:	4,43 gr./lit. (en sulfúrico)
pH:	3,51
I. C. (Intensidad de Color):	19 unidades
I. P. T. (Índice de Polifenoles Totales):	85 unidades

CATA Color rojo púrpura muy intenso, matices rubí. Lágrima abundante en la copa, a partir de la formación de un aro de color amaratado.

Aroma de leve reducción, al airearse se perciben notas de vainilla, procedente de la madera, y canela. Tonos balsámicos, con detalles minerales y especiados; moras y pastelería.

En boca es potente, poderoso y de marcado volumen; presenta cierto dulzor. Paso aterciopelado con detalles balsámicos, untuosidad. Con acentuada astringencia, que no molesta, y propia de taninos maduros. Persistencia en salida.

