



RHODES 2023



VARIETATS

Carinyena negra (54%), Garnatxa negra (32%) i Syrah (14%)



EL NOM

Rhodes, l'actual Roses, fundada al segle VIII aC pels rodís, és la colònia grega més antiga de Catalunya i molt probablement, les serralades prelitorals de Rodes i l'Albera configuren el paisatge vitícola més antic de la península ibèrica.

La rosa vista des de sota, que decora l'etiqueta, és el símbol de RHODES a les antigues monedes (dracmes) de la colònia.



ELABORACIÓ

El raïm provinent de vinyes de terreny de pissarra va ser acuradament seleccionat manualment en el moment de la verema per aconseguir un grau de maduresa homogeni i òptim.

Les diferents varietats fermentaren per separat en dipòsits de fermentació inoxidables refrigerats a una temperatura de 22/24°C. Es van realitzar dos remuntatges diaris, descubant als 30-40 dies de l'inici de la fermentació, segons varietat. La prolongació de l'encubat es va determinar per tast.

La fermentació malolàctica es realitzà en dipòsit.

Va envellir durant 12 mesos en bótes de roure francès.

Es va sotmetre a mínims tractaments de clarificació i filtració abans de l'embotellat.



NOTA DE TAST

Color cirera intens. Aroma concentrat, mineral, amb torrats de fruita molt madura i roure ben integrats i notes d'espècies i xocolata. En boca és potent, fresc, complex, mineral, balsàmic i trobem notes de fruita negra molt madura. Tanins madurs ben integrats.



MEDALLES

- 2021 94 punts Decanter 2025
92 punts Guia Peñin 2025
- 2020 Medalla de plata Premis Vinari 2023
91 punts Tim Atkin Catalan Wines Special Report 2025
- 2019 Medalla d'or Premis Vinari 2022
- 2018 Medalla d'or Premis Vinari 2021
- 2016 92 punts Guia Peñin 2020
Medalla de plata Vinari 2016
- 2013 Medalla d'or Concours Mondial de Bruxelles 2016

PRODUCCIÓ



18.100 de 75cl
i 250 de 1,5L

CRIANÇA



12 Mesos

ALCOHOL



14,5%