



RHODES 2023



VARIEDADES

Cariñena tinta (54%), Garnacha Tinta (32%) y Syrah (14%)



EL NOMBRE

Rhodes, la actual Roses, fundada en el siglo VIII aC por los rodios, es la colonia griega más antigua de Catalunya y muy probablemente, las sierras prelitorales de Rodes y la Albera configuran el paisaje vitícola más antiguo de la península ibérica.

La rosa vista desde abajo, que decora la etiqueta, es el símbolo de RHODES en las antiguas monedas (dracmas) de la colonia.



ELABORACIÓN

La uva proveniente de viñas de terreno de pizarra fue acuradamente seleccionada a mano para conseguir un grado de maduración homogéneo y óptimo.

Las diferentes variedades fermentaron por separado en depósitos de fermentación inoxidable refrigerados a una temperatura de 22/24°C. Se realizaron dos remontados diarios descubando a los 30-40 días del inicio de la fermentación, según variedad. La prolongación del encubado se determinó por cata.

La fermentación maloláctica se realizó en depósito.

Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

Se sometió a mínimos tratamientos de clarificación y filtración antes del embotellado.



NOTA DE CATA

Color cereza intenso. Aroma concentrado, mineral, de fruta roja muy madura y roble bien integrado, notas de especias y chocolate.

En boca es potente, fresco, complejo, mineral, balsámico, con notas de fruta roja muy madura. Taninos maduros bien integrados.



MEDALLAS

- 2021 94 puntos en Decanter 2025
- 92 puntos en la Guía Peñín 2025
- 2020 Medalla de plata en los Premis Vinari 2023
- 91 puntos en Tim Atkin Catalan Wines Special Report 2025
- 2019 Medalla de oro en los Premis Vinari 2022
- 2018 Medalla de oro en los Premis Vinari 2021
- 2016 92 puntos en la Guía Peñín 2020
- Medalla de plata en Vinari 2016
- 2013 Medalla de oro en el Concours Mondial de Bruxelles 2016

PRODUCCIÓN



18.100 de 75cl
y 250 de 1,5L

CRIANZA



12 Meses

ALCOHOL



14,5% Vol.