Roka

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2022, 2023
Formato: 75 cl
Paese: Argentina
Regione: Patagonia
Vitigno: Malbec
Suolo: Franco limoso
Estensione del vigneto: 0,7 ha
Tipo d'impianto: Doppio Guyot
Densità ceppi per ha: 3.800
Età media del vigneto: 32 anni
Produzione media per ha: 65 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in tini di vetroresina con 15% delle uve a grappolo intero e macerazione sulle bucce per 15-20 giorni. Affinamento per 11 mesi del 75% del vino in vasche di cemento e del 25% in barrique di rovere francese usate.
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE

BODEGA CHACRA
Piero Incisa della Rocchetta

PERCHÉ

Il Roka di Bodega Chacra è un vino rosso denso, fruttato e di grande intensità. Piccole sfumature speziate introducono un sorso compatto, materico, di grande concentrazione ed estrazione, che unisce rusticità, eleganza e integrità.

QUANDO

Quando avevate programmato una gita fuori porta con gli amici, ma fuori nuvole nere promettono pioggia, non abbattetevi, la giornata si può ancora risollevare. Invitate a pranzo i vostri amici, mettete sul fuoco un arrosto e fatene un sugo per condire degli agnolotti. Per finire portate su dalla cantina una bottiglia di Roka, vi dimenticherete presto di aver dovuto cambiare i vostri programmi.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it