



CARMELO RODERO 9 MESES

producto.variedad 100% Tempranillo
desTexto

producto.maridaje Ideal para maridar con ibéricos, arroces y pescados azules.

producto.crianza 9 meses en barrica de roble francés

producto.anyada 2023

producto.gradoAlcohólico 15%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Mínima intervención

producto.momentoConsumo Sopar romàntic, Relax o introspecció

PRODUCTO.ELABORACION

Vinificación parcelaria por gravedad

PRODUCTO.NOTADECATA

Este vino presenta un perfil aromático sumamente potente, destacando en nariz notas intensas de frutos rojos y frutos negros, como la cereza y el arándano. En boca, se percibe fresco y equilibrado, con una textura amplia que envuelve el paladar, ofreciendo una experiencia redonda y placentera, con un final invita a disfrutar cada sorbo. Ideal para maridar con ibéricos, arroces y pescados azules.

PRODUCTO.MARIDAJE

Ideal para maridar con ibéricos, arroces y pescados azules.

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Ribera del Duero

BODEGA.REGION

Burgos

BODEGA.ANYOCREACION

1991

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Mínima intervención

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional