



# CARMELO RODERO 9 MESES

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Ideal para maridar con ibéricos, arroces y pescados azules.
Crianza	9 meses en bodega de roble francés
Añada	2023
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas

## ELABORACIÓN

Vinificación parcelaria por gravedad

## NOTA DE CATA

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.

## MARIDAJE

Ideal para maridar con ibéricos, arroces y pescados azules.

## CARMELO RODERO

La bodega se comenzó por el viñedo; se fueron adquiriendo terrenos de cereal y plantándolos de viná, siempre en el entorno de Pedrosa de Duero, hasta llegar en la actualidad a las 120 Ha.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Ribera del Duero

### REGIÓN

Burgos

### AÑO DE CREACIÓN

1991

### FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Mínima intervención

### VIÑEDO PROPIO

Si

### VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

### VITICULTURA

Convencional