



CARMELO RODERO 9 MESES - MÁGNUM

Varietats	100% Ull de llebre
Maridatge	Ideal per maridar amb ibèrics, arrossos i peixos blaus.
Criança	9 mesos en bóta de roure francès
Anyada	2022
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Format	1,5 L
Filosofia d'elaboració	Mínima intervenció
Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses

ELABORACIÓ

Vinificació parcel·laria per gravetat

NOTA DE CATA

Aquest vi presenta un perfil aromàtic summament potent, destacant al nas notes intenses de fruits vermells i fruits negres, com la cirera i el nabiu.

MARIDATGE

Ideal per maridar amb ibèrics, arrossos i peixos blaus.

CARMELO RODERO

El celler es va començar per la vinya; es van anar adquirint terrenys de cereal i plantant-los de vinya, sempre a l'entorn de Pedrosa de Duero, fins arribar actualment a les 120 Ha.

POBLACIÓ

Pedrosa de Duero, Burgos

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Mínima intervenció

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Ribera del Duero

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Burgos

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

1991

VITICULTURA

Convencional