



CARMELO RODERO 9 MESES - MÁGNUM

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Ideal para maridar con ibéricos, arroces y pescados azules.
Crianza	9 meses en barrica de roble francés
Añada	2022
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Formato	1,5 L
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 plantando los de viña, 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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Mínima intervención

REGIÓN
Burgos

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
1991

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si

VITICULTURA
Convencional