



CARMELO RODERO CRIANZA

Variedades	90% Tempranillo - 10% Cabernet Sauvignon
Maridaje	Pescados azules
Crianza	15 meses en bodega de roble francés
Añada	2022
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Formato	9 L.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

Vinificación parcelaria por gravedad

NOTA DE CATA

Vista: rojo cereza con ribetes rubíes.

Nariz: combinación armoniosa de las notas frutales del Tempranillo con matices propios de su paso por bodega.

Boca: goloso, de cuerpo medio y tanino dulce, con un postgusto largo y persistente.

RECONOCIMIENTOS

Mejor tinto con crianza por la guía gourmets

MARIDAJE

Pescados azules

CARMELO RODERO

La bodega se comenzó por el viñedo; se fueron adquiriendo terrenos de cereal y plantándolos 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

REGIÓN

Burgos

AÑO DE CREACIÓN

1991

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

Mínima intervención

VIÑEDO PROPIO

Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional