iguazú
VINS AL MAJOR

CARMELO RODERO CRIANZA

Varietats	90% Ull de llebre - 10% Cabernet Sauvignon
Maridatge	Peixos blaus
Criança	15 mesos en bóta de roure francès
Anyada	2022
Temperatura de servei	12-15 ºC
Viticultura	Convencional
Format	12 L.
Filosofía d'elaboració	Mínima intervenció
Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Vinificació parcel·lària per gravetat

NOTA DE CATA

Vista: vermell cirera amb rivets robins.
Nas: combinació harmoniosa de les notes fruiteres de l'Ull de Llebre amb matisos propis del seu pas per bóta.
Boca: llaminer, de cos mitjà i taní dolç, amb un postgust llarg i persistent.

RECONEIXEMENTS

Millor negre amb criança per la guia gurmets

MARIDATGE

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

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
D.O. Ribera del Duero

REGIÓ
Burgos

ANY DE CREACIÓ
1991

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ
Mínima intervenció

VINYA PRÒPIA
Sí

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT
Sí

VITICULTURA
Convencional