



CARMELO RODERO CRIANZA

Varietats 90% Ull de llebre - 10% Cabernet Sauvignon

Maridatge Peixos blaus

Criança 15 mesos en bóta de roure francès

Anyada 2022

Grau alcohòlic 15%

Temperatura de servei 12-15 °C

Viticultura Convencional

Format 75 cl.

Filosofia 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

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