



CARMELO RODERO CRIANZA - DOBLE MÁGNUM

Varietats	90% Ull de Llebre - 10% Cabernet Sauvignon
------------------	--

Maridatge	Peixos blaus
------------------	--------------

Criança	15 mesos en bóta de roure francès
----------------	-----------------------------------

Anyada	2020
---------------	------

Grau alcohòlic	15%
-----------------------	-----

Temperatura de servei	12-15 °C
------------------------------	----------

Viticultura	Convencional
--------------------	--------------

Format	3 L.
---------------	------

Filosofia d'elaboració	Mínima intervenció
-------------------------------	--------------------

Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses
-------------------------	----------------------------------

ELABORACIÓ

Vinificació parcel·laria 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.

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