



# CARMELO RODERO CRIANZA - DOBLE MÁGNUM

<b>Variedades</b>	90% Tempranillo - 10% Cabernet Sauvignon
-------------------	--

<b>Maridaje</b>	Pescados azules
-----------------	-----------------

<b>Crianza</b>	15 meses en bodega de roble francés
----------------	-------------------------------------

<b>Añada</b>	2020
--------------	------

<b>Grado alcohólico</b>	15%
-------------------------	-----

<b>Temperatura de servicio</b>	12-15 °C
--------------------------------	----------

<b>Viticultura</b>	Convencional
--------------------	--------------

<b>Formato</b>	3 L.
----------------	------

<b>Filosofía de elaboración</b>	Mínima intervención
---------------------------------	---------------------

<b>Momento de consumo</b>	Los más románticos, Sin prisas
---------------------------	--------------------------------

## ELABORACIÓN

Vinificación parcelaria por gravedad

## NOTA DE CATA

Vista: rojo cereza con ribetes rubiés.

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.

## MARIDAJE

Pescados azules

## CARMELO RODERO

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

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**  
Mínima intervención

**VIÑEDO PROPIO**  
Si

**VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD**  
Si

**VITICULTURA**  
Convencional