



CARMELO RODERO CRIANZA - DOBLE MÁGNUM

Variedades	90% Tempranillo - 10% Cabernet Sauvignon
Maridaje	Pescados azules
Crianza	15 meses en barrica de roble francés
Añada	2020
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Formato	3 L.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas

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 barrica.

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 plantando los 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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Mínima intervención

REGIÓN
Burgos

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
1991

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si

VITICULTURA
Convencional