



# CARMELO RODERO CRIANZA

producto.variedad	90% Tempranillo - 10% Cabernet Sauvignon
desTexto	
producto.maridaje	Pescados azules
e	
producto.crianza	15 meses en bodega de roble francés
producto.anyada	2022
producto.gradoAlcoholico	15%
producto.temperaturaDeServicio	12-15 °C
producto.viticultura	Convencional
producto.formato	75 cl.
o	
producto.filosofiaDeElaboracion	Mínima intervención
producto.momentoConsumo	Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

## PRODUCTO.ELABORACION

Vinificación parcelaria por gravedad

## PRODUCTO.NOTADECATA

Vista: rojo cereza con ribetes rubíes.

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.

## PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

Mejor Bodegón de España por la guía gourmets

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 | [info@iguazuvinos.com](mailto:info@iguazuvinos.com)

PRODUCTO.MARIDAJE

Pescados azules

---

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Ribera del Duero

**BODEGA.REGION**

Burgos

**BODEGA.ANYOCREACION**

1991

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Mínima intervención

**BODEGA.VINEDOPROPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Convencional