



CARMELO RODERO CRIANZA

producto.variedad 90% Tempranillo - 10% Cabernet Sauvignon
desTexto

producto.maridaje Pescados azules
e

producto.crianza 15 meses en barrica de roble francés

producto.anyada 2022

producto.gradoAlcohólico 15%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Mínima intervención

producto.momentoConsumo Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Vinificación parcelaria por gravedad

PRODUCTO.NOTADECATA

Vista: rojo cereza con ribetes rubiéss.

Nariz: combinacióñ 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.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

Mejor Vino de Ribera del Duero por la guía gourmets

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

iguazú

VINS AL MAJOR

PRODUCTO.MARIDAJE

Pescados azules

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Ribera del Duero

BODEGA.REGION

Burgos

BODEGA.ANYOCREACION

1991

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Mínima intervención

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional