



CARMELO RODERIO CRIANZA

Variedades	90% Tempranillo - 10% Cabernet Sauvignon
-------------------	--

Maridaje	Pescados azules
-----------------	-----------------

Crianza	15 meses en bodega de roble francés
----------------	-------------------------------------

Añada	2022
--------------	------

Grado alcohólico	15%
-------------------------	-----

Temperatura de servicio	12-15 °C
--------------------------------	----------

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

Formato	75 cl.
----------------	--------

Filosofía de elaboración	Mínima intervención
---------------------------------	---------------------

Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas, Gourmet
---------------------------	---

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.

RECONOCIMIENTOS

Mejor tinto con crianza por la guía gourmets

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