



CARMELO RODERO CRIANZA

Variedades 90% Tempranillo - 10% Cabernet Sauvignon

Maridaje Pescados azules

Crianza 15 meses en barrica 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 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.

RECONOCIMIENTOS

Mejor tinto con crianza por la guía gourmets

MARIDAJE

Pescados azules

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

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