



CARMELO RODERO CRIANZA - MÁGNUM

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

producto.maridaje Pescados azules
e

producto.crianza 15 meses en barrica de roble francés

producto.anyada 2021

producto.gradoAlcoholico 15%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 1,5 L
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 rubiés.

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.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

Mejor tinto con crianza por la guía gourmets

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