



CARMELO RODERO CRIANZA - MÁGNUM

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

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

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

Añada	2021
--------------	------

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

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

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

Formato	1,5 L
----------------	-------

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