



## CARMELO RODERO CRIANZA - MÁGNUM

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

**Maridaje** Pescados azules

**Crianza** 15 meses en barrica 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 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

---

## 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