



CARMELO RODERO CRIANZA - MATUSALEM

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

producto.maridaje Pescados azules
e

producto.crianza 15 meses en barrica de roble francés

producto.anyada 2020

producto.gradoAlcoholico 15%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.viticultura Convencional
ura

producto.formato 5 L.
o

producto.filosofiaDeElaboracion Mínima intervención

producto.momentoConsumo Sopar romàntic, Relax o introspecció

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.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