



CARMELO RODERO RESERVA - DOBLE MÁGNUM

Varietats	90% Ull de llebre - 10% Cabernet Sauvignon
Maridatge	Un vi perfecte per maridar amb carns a la graella, costellets i rostits.
Criança	20 mesos en bóta de roure francès
Anyada	2016
Grau alcohòlic	15%
Viticultura	Convencional
Format	3 L.
Filosofia d'elaboració	Mínima intervenció
Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses

ELABORACIÓ

Vinificació parcel·laria per gravetat

NOTA DE CATA

Al nas, desplega un impressionant ventall d'aromes on la fruita madura i fresca s'expressa amb una intensitat sublim. Les profundes notes de fruites negres, com móres i prunes, s'entrellacen amb delicats matisos especiats, aportant una complexitat subtil.

MARIDATGE

Un vi perfecte per maridar amb carns a la graella, costellets i rostits.

CARMELO RODERO

El celler es va començar per la vinya; es van anar adquirint terrenys de cereal i plantant-los de vinya, sempre a l'entorn de Pedrosa de Duero, fins arribar actualment a les 120 Ha.

POBLACIÓ

Pedrosa de Duero, Burgos

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Mínima intervenció

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Ribera del Duero

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Burgos

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

1991

VITICULTURA

Convencional