



CARMELO RODERO RESERVA - MÁGNUM

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

producto.maridaje Un vino perfecto para maridar con carnes a la parrilla, chuletones y asados.

producto.crianza 20 meses en barrica de roble francés

producto.anyada 2017

producto.gradoAlcoholico 15%

producto.viticultura Convencional

producto.formato 1,5 L

producto.filosofiaDeElaboracion Mínima intervención

producto.momentoConsumo Sopar romàntic, Relax o introspecció

PRODUCTO.ELABORACION

Vinificación parcelaria por gravedad

PRODUCTO.NOTADECATA

En nariz, despliega un impresionante abanico de aromas donde la fruta madura y fresca se expresa con una intensidad sublime. Las profundas notas de frutas negras, como moras y ciruelas, se entrelazan con delicados matices especiados, aportando una complejidad sutil. En boca, su entrada es sedosa, evoluciona con una densidad envolvente, perfectamente equilibrada

PRODUCTO.MARIDAJE

Un vino perfecto para maridar con carnes a la parrilla, chuletones y asados.

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