



CARMELO RODERO RESERVA - MÁGNUM

Variedades	90% Tempranillo - 10% Cabernet Sauvignon
Maridaje	Un vino perfecto para maridar con carnes a la parrilla, chuletones y asados.
Crianza	20 meses en barrica de roble francés
Añada	2017
Grado alcohólico	15%
Viticultura	Convencional
Formato	1,5 L
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas

ELABORACIÓN

Vinificación parcelaria por gravedad

NOTA DE CATA

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.

MARIDAJE

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

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