



## 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 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