



CARMELO RODERO TSM

Varietats	75% Ull de llebre - 15% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon
Maridatge	Perfecte per acompanyar peixos grassos, plats de caça major, formatges anyencs.
Criança	9 mesos en bóta de roure francès
Anyada	2021
Grau alcohòlic	15%
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Mínima intervenció
Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses

ELABORACIÓ

Vinificació parcel·lària per gravetat

NOTA DE CATA

El seu intens color granat cobert, anticipa el seu caràcter.

gran complexitat, però sorprenentment equilibrat, amb un pas envoltant que omple el paladar. El seu final és llarg i persistent, deixant records agradables de fruites madures, espècies i una fusta ben integrada.

MARIDATGE

Perfecte per acompanyar peixos grassos, plats de caça major, formatges anyencs.

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