



# CARMELO RODERO TSM

Variedades	75% Tempranillo - 15% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon
Maridaje	Perfecto para acompañar pescados grasos, platos de caza mayor, quesos añejos.
Crianza	9 meses en bodega de roble francés
Añada	2021
Grado alcohólico	15%
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas

## ELABORACIÓN

Vinificación parcelaria por gravedad

## NOTA DE CATA

Su intenso color granate cubierto, anticipa su carácter. En nariz destaca por su complejidad y riqueza aromática, combinando notas de frutas maduras con matices de su crianza, como especias, cuero y toques balsámicos. En boca es carnoso y de gran complejidad, pero sorprendentemente equilibrado, con un paso envolvente que llena el paladar. Su final es largo y persistente, dejando recuerdos agradables de frutas maduras, especias y una madera bien integrada.

## MARIDAJE

Perfecto para acompañar pescados grasos, platos de caza mayor, quesos añejos.

## 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