



## 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 barrica 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 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