

Carmelo Rodero

9 meses 2024

La cosecha 2024 se caracterizó por un inicio de ciclo con un otoño seco y temperaturas ligeramente superiores a la media. El invierno presentó precipitaciones moderadas y heladas puntuales, concentradas principalmente en la segunda quincena de enero, sin daños significativos en las yemas. El verano registró temperaturas máximas elevadas, con dos olas de calor en julio y agosto que contribuyeron a una notable concentración de azúcares y polifenoles. Las precipitaciones de finales de septiembre y primeros de octubre aportaron frescura y ralentizaron la maduración, permitiendo una vendimia escalonada que favoreció la obtención de uvas con excelente equilibrio entre grado alcohólico, acidez y madurez fenólica.



Viñedo

Sistema de plantación: espaldera y vaso
Altitud: **824 - 855 metros**
Suelos: arcillo - pedregoso, calizo
Edad media del viñedo: 20 años
Variedad: **100 % tempranillo**
Vendimia : **manual con selección en campo**
Vinificación por gravedad (sistema OVI)

Crianza

9 meses en barrica nueva de roble francés de 225L

Embotellado

Agosto 2025

Análisis técnico

Alcohol : 15,00 %
PH | Glucosa + fructosa: 3,67 PH | 0,44 gr/l

Notas de cata

Este vino presenta un perfil aromático sumamente potente, destacando en nariz notas intensas de frutos rojos y frutos negros, como la cereza y el arándano. En boca, se percibe fresco y equilibrado, con una textura amplia que envuelve el paladar, ofreciendo una experiencia redonda y placentera, con un final invita a disfrutar cada sorbo. Ideal para maridar con ibéricos, arroces y pescados azules.

Enóloga Beatriz Rodero