

Carmelo Rodero

9 meses 2023

La añada 2023 se caracterizó por una climatología marcada por temperaturas irregulares y extremos. El ciclo comenzó con temperaturas más altas de lo habitual en los meses de noviembre y diciembre, seguidas de un invierno con mínimas por debajo de lo esperado en enero y febrero. La primavera y el verano presentaron temperaturas elevadas, con registros de hasta 5°C por encima de la media en abril y mínimos inusualmente altos en junio. Aunque el verano fue cálido y árido, septiembre trajo precipitaciones significativas, lo que ha influido en una maduración más lenta de la uva, condicionando así la calidad final de la cosecha.



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 2024

Análisis técnico

Alcohol | Acidez total: 14,90 % | 4,96 gr/l
PH | Glucosa + fructosa: 3,65 PH | 0,32 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