



Carmelo Rodero



15% VOL

Ficha de cata

Crianza 2021

90% TEMPRANILLO
10% CABERNET SAUVIGNON

La añada 2021 estuvo marcada por un invierno con temperaturas elevadas, con mínimas por encima de los registros históricos que provocaron fuertes nevadas y heladas. La primavera fue más fría de lo esperada, acompañada de precipitaciones que facilitaron la brotación. El verano fue caluroso, pero sin excesos. Estas características climatológicas favorecieron a una maduración lenta y gradual de la uva, brindándonos una calidad extraordinaria para la elaboración de nuestros vinos.

Las uvas, variedad de Tempranillo al 90% con un 10% de Cabernet Sauvignon, procedentes de viñedos con más de 30 años de antigüedad.

Elaboración por gravedad sin la utilización de bombas. La fermentación maloláctica en barrica y en depósitos de acero inoxidable.

Crianza en roble francés durante 15 meses.

Vista: rojo cereza con ribetes rubíes.

Nariz: combinación armoniosa de las notas frutales del Tempranillo con matices propios de su paso por barricas.

Boca: goloso, de cuerpo medio y tanino dulce, con un postgusto largo y persistente.

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.bodegasrodero.com

uva. ciencia. vino. arte.