

Carmelo Rodero

Crianza 2022

La añada 2022 se caracterizó por un clima extremo de pocas precipitaciones y altas temperaturas durante todo el ciclo vegetativo. Estas condiciones de sequía prolongada y calor marcaron el ritmo de maduración de las uvas de forma desigual en cada parcela, lo que nos permitió gestionar la vendimia eligiendo el momento óptimo para cada una de ellas. La calidad del viñedo fue excelente, lo que se traduce en vinos tintos intensos, estructurados y complejos. Esta añada ofrece una diversidad y calidad destacables.



Viñedo

Sistema de plantación: espaldera y vaso
Altitud: **837 - 862 metros**
Suelos: complejos de limos y pedregosos
Edad media del viñedo: 30 - 35 años
Variedad: **90 % tempranillo 10% cabernet sauvignon**
Vides por hectárea: 3500 por hectárea
Vendimia: **manual con selección en campo**
Vinificación por gravedad (sistema OVI)

Crianza

15 meses en barrica nueva de roble francés de 225L

Embotellado

Abril 2024

Análisis técnico

Alcohol | Acidez total: 15.00 % | 4,90 gr/l
PH | Glucosa + fructosa: 3,67 PH | 0,86 gr/l

Notas de cata

Este vino ofrece un perfil aromático elegante y complejo, donde las notas frutales del *tempranillo*, como la frambuesa y la mora, se entrelazan con delicados matices de pan tostado y especias provenientes de su paso por barrica. En boca, se presenta goloso y equilibrado, con una textura sedosa que llena el paladar. Sus taninos dulces y bien integrados conducen a un final largo y persistente, invitando a disfrutar cada sorbo. Ideal para acompañar junto a carnes rojas a la parrilla, quesos curados y platos de cuchara, como guisos tradicionales, fabadas o estofados.

Enóloga Beatriz Rodero

