



Carmelo Rodero



15% VOL.

Ficha de cata

9 meses 2022

100% TEMPRANILLO

La añada 2022 estuvo marcada por condiciones atípicas. Las tímidas lluvias a principios de invierno, junto a la sequía y temperaturas más altas de lo normal fueron los causantes de que la vendimia se diera más pronto que en años anteriores.

Originario de viñedos propios con una edad que oscila entre 8 y 20 años. La elaboración de este vino sigue una vinificación por gravedad que busca resaltar la autenticidad de la uva, despalilladas y semiestrujadas para preservar sus características intrínsecas.

La fermentación maloláctica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura constante de 20-22°C. Esta fase añade una suavidad y complejidad. La crianza se realiza en barricas de roble francés,

donde pasa 9 meses afinándose y desarrollando su personalidad única.

Vista: El vino muestra una elegante color violáceo de capa alta evidente en los ribetes que enmarcan el rojo picota del líquido.

Nariz: Los aromas primarios del Tempranillo se apoderan de los sentidos, expresando una intensidad cautivadora. Los aromas protagonistas son intensa esencia floral, fruta roja y toques lácticos, propio de su paso en bodega.

Boca: Un vino con una estructura firme y un equilibrio impecable, invita con su carácter placentero a que experimentes un segundo sorbo.

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.bodegasrodero.com

UVA. CIENCIA. VINO. ARTE.