

Carmelo Rodero

RAZA 2021

La añada 2021 estuvo marcada por condiciones climáticas desafiantes. El ciclo comenzó con un invierno marcado por la borrasca Filomena a principios de año que trajo consigo fuertes nevadas y lluvias. El verano fue cálido y seco, características típicas de nuestra región, lo que favoreció la maduración de las uvas. Sin embargo, las precipitaciones fueron escasas, y la falta de humedad en los suelos influyó en el proceso de maduración, obligando a usar las reservas de Filomena. A pesar de las adversidades, las condiciones climáticas extremas marcaron el resultado final de la cosecha calificada como excelente. Este vino es la combinación de 5 parajes que conforman Pedrosa de Duero.



Viñedo

Sistema de plantación: espaldera y vaso
Altitud: **837 - 862 metros**
Suelos: principalmente arcillosos
Edad media del viñedo: 30 - 35 años
Variedad: **100 % tempranillo**
Vendimia: **manual con selección en campo**
Vinificación por gravedad (sistema OVI)

Crianza

20 meses en barrica nueva de roble francés de 225L

Embotellado

Agosto 2023

Análisis técnico

Alcohol | Acidez total: 15,20 % | 5,36 gr/l
PH | Glucosa + fructosa: 3,58 PH | 1,62 gr/l

Notas de cata

En nariz, despliega un impresionante abanico de aromas donde la fruta madura y fresca se expresa con una intensidad sublime. Las profundas notas de frutas negras, como moras y ciruelas, se entrelazan con delicados matices especiados, aportando una complejidad sutil. En boca, su entrada es sedosa, evoluciona con una densidad envolvente, perfectamente equilibrada. Un vino perfecto para maridar con carnes a la parrilla, chuletones y asados.

Enóloga Beatriz Rodero

