

# Carmelo Rodero TSM 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 y 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.



## Viñedo

Sistema de plantación: espaldera y vaso  
Altitud: **842 - 875 metros**  
Suelos: arenosos, de arcillas y calcáreos  
Edad media del viñedo: 40 - 45 años  
Variedad: **75 % tempranillo 10% cabernet sauvignon  
15% merlot**  
Vendimia: **manual con selección en campo**  
**Vinificación por gravedad (Sistema giratorio patentado)**

## Crianza

17 meses en barrica nueva de roble francés de 225L

## Embotellado

24 de mayo de 2023

## Análisis técnico

Alcohol | Acidez total: 15,10 % | 5,36 gr/l  
PH | Glucosa + Fructosa: 3,64 PH | 0,94 gr/l

## Notas de cata

Su intenso color granate cubierto, anticipa su carácter. En nariz destaca por su complejidad y riqueza aromática, combinando notas de frutas maduras con matices de su crianza, como especias, cuero y toques balsámicos. En boca es carnoso y de gran complejidad, pero sorprendentemente equilibrado, con una paso envolvente que llena el paladar. Su final es largo y persistente, dejando recuerdos agradables de frutas maduras, especias y una madera bien integrada. Perfecto para acompañar pescados grasos, platos de caza mayor, quesos añejos.

Enóloga Beatriz Rodero