



Carmelo Rodero



Ficha de cata

Crianza 2019

90% TEMPRANILLO
10% CABERNET SAUVIGNON

El ciclo vegetativo del 2019 vino precedido por las lluvias del mes de abril, sin embargo, desde mediados de primavera hasta finales de verano, el año se caracterizó por las escasas lluvias y temperaturas por encima de lo esperado. La cosecha dio como resultado un año de calidad extraordinaria y sanidad óptima.

Procedente de viñedos de más de 20 años.

Varietal Tempranillo con una pincelada de Cabernet Sauvignon.

Elaboración por gravedad sin la utilización de bombas.

Fermentación maloláctica en barrica y depósito inox.

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 barrica.

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

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.bodegasrodero.com