



Carmelo Rodero TSM 2021

CHF 96.00 | 10 cl = CHF 12.80

Le «TSM», une perle rare à base de tempranillo, de cabernet sauvignon et de merlot. En créant ce vin, le propriétaire, Carmelo Rodero, souhaitait dépasser les limites de sa «Ribera» et engendrer un vin au format international. Il y est largement parvenu avec le TSM, un assemblage de tempranillo, de cabernet sauvignon et de merlot. Outre la petite part de tempranillo, le cabernet sauvignon et le merlot jouent le rôle principal. Ils proviennent de vignes âgées de plus de 50 ans. Après un élevage de 15 mois en chêne français et américain, cette spécialité est désormais mûre pour le marché.

Producteur	Bodegas Rodero
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	314151
Accord mets et vins	Grillades, Plats mijotés, Bœuf
Avis	Jancis Robinson 18/20 Guía Peñin 94/100

Vinification

Elevage en barriques françaises pendant 18 mois.

