



## Carmelo Rodero Crianza 2020

Le Crianza au bouquet expressif est plein à craquer de notes de baies noires, de poivre noir, accompagnées d'arômes grillés comme le cacao, le bois de cèdre et la réglisse. En bouche, des arômes de cerise noire et de bois. Des tanins fins dans le long arrière-goût complètent parfaitement ce vin. Beaucoup d'élégance, bien structuré et fruité.

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Producteur                    | Bodegas Rodero  |
| Type d'article                | Vin rouge   |
| Pays                          | Espagne   |
| Région                        | Ribera del Duero DO                                       |
| Appellation                   | DO  |
| Millésime                     | 2020  |
| Format                        | 150 cl  |
| Température de consommation   | 14° - 16°   |
| Conservation                  | jusqu'en 2028   |
| Cépages                       | Tempranillo, Cabernet Sauvignon                           |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                                     |
| Informations complémentaires  | Vegan   |
| Numéro d'article              | 341880  |
| Accord mets et vins           | Plats mijotés, Grillades, Plats de poisson raffinés, Bœuf |



### Vinification

Le Crianza est vieilli pendant au moins 15 mois en chêne français, puis il reste en bouteille pendant 12 mois supplémentaires avant d'être mis en vente.

### Histoire

Un domaine viticole familial espagnol avec une longue tradition. Les racines de la Bodega Rodero remontent au siècle dernier, lorsque les grands-parents de Carmelo gagnaient déjà leur vie comme viticulteurs et fournissaient du raisin au domaine viticole Vega Sicilia.

