



Carmelo Rodero 9 Meses 2023

Couleur cerise claire attrayante. Arômes floraux intenses harmonieusement combinés avec des fruits rouges sauvages et un soupçon de vanille. Bouche ronde, élégante et ample avec une finale persistante.

Producteur	Bodegas Rodero
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Tinta del País
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	342273
Accord mets et vins	Grillades, Fromage affiné, Agneau
Avis	Falstaff 90/100



Vinification

Fermentation malolactique en cuve inox à 20-22°C. Vieillissement de 9 mois en chêne français, puis un minimum de 3 mois de vieillissement en bouteille avant la libération du vin.

Terroir

Les vignes sont situées à une altitude de 750 et 900 mètres. Les vignes se trouvent principalement sur des sols argileux, pauvres en matières organiques.

Histoire

Durant les premières années de son activité de viticulteur, Carmelo vendait le raisin à la cave Vega Sicilia, qui a contribué à la notoriété et à la richesse de la région viticole de la Ribera del Duero. En 1991, Carmelo et sa femme ont construit leur propre bodega. Celle-ci a entre-temps fait son temps, car les surfaces de vignes se sont multipliées et ont atteint 140 hectares. C'est pourquoi, en 2014, il s'est offert, ainsi qu'à ses deux filles, une nouvelle et grande cave qui a tout pour devenir l'emblème de Pedrosa de Duero.

