



Carmelo Rodero Crianza 2023

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	2023
Format	500 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	341993
Accord mets et vins	Plats mijotés, Grillades, Pièces de viande nobles, 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.

