



Carmelo Rodero Crianza 2020

CHF 69.00 | 10 cl = CHF 4.60

Con un bouquet espressivo, la Crianza è ricca di note di bacche scure, pepe nero, accompagnate da aromi tostati come cacao, cedro e liquirizia. Al palato si percepiscono aromi di amarena e legno. I tannini fini nel lungo retrogusto completano perfettamente questo vino. Molta eleganza, ben strutturato e fruttato.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Bodegas Rodero |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Ribera del Duero DO |
| Classificazione | DO |
| Annata | 2020 |
| Dimensioni della bottiglia | 150 cl |
| Temperatura di degustazione | 14° - 16° |
| Invecchiamento | fino a 2028 |
| Vitigni | Tempranillo, Cabernet Sauvignon |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Vegan |
| Numero articolo | 341880 |
| Adatto a | Brasati, Carne alla griglia, Tagli di carne pregiati, Manzo |



Vinificazione

Il Crianza viene fatto maturare per almeno 15 mesi in rovere francese e poi rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima di essere messo in commercio.

Storia

Un'azienda vinicola familiare spagnola con una lunga tradizione. Le radici di Bodega Rodero risalgono al secolo scorso, quando i nonni di Carmelo si guadagnavano da vivere come viticoltori e rifornivano di uva la cantina Vega Sicilia.

