Carmelo Rodero TSM 2021

CHF 96.00 | 10 cl = CHF 12.80

Il «TSM»: una rarità composta da Tempranillo, Cabernet Sauvignon e Merlot. Con questa sua creazione, il proprietario Carmelo Rodero ha voluto superare i confini dei suoi «Ribera» e produrre un vino di statura internazionale. E con il TSM, un blend di Tempranillo, Cabernet Sauvignon e Merlot, ha fatto decisamente centro. Insieme alla piccola parte di Tempranillo, sono il Cabernet Sauvignon e il Merlot a rivestire il ruolo di protagonisti. Le loro viti prosperano su vigneti di oltre 50 anni. Questo vino d'eccellenza viene affinato per 15 mesi in rovere francese e americano prima di essere introdotto sul mercato.

Produttore	Bodegas Rodero
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	314151
Adatto a	Manzo, Brasati, Carne alla griglia
Valutazioni	Jancis Robinson 18/20 Guía Peñin 94/100

Vinificazione

Affinamento di 18 mesi in barrique francesi.

Casa del Vino SA | Silbernstrasse 1 | 8953 Dietikon | +41 44 295 90 60
mail@casadelvino.ch | www.casadelvino.ch