



## Carmelo Rodero Crianza 2022

CHF 33.00 | 10 cl = CHF 4.40

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	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	3418612
Adatto a	Brasati, Carne alla griglia, Tagli di carne pregiati, Manzo
Valutazioni	James Suckling 91/100 Vinous 92/100



### 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.

