



## Carmelo Rodero Crianza 2023

CHF 275.00 | 10 cl = CHF 5.50

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	2023
Dimensioni della bottiglia	500 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	341993
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.

