



## Carmelo Rodero 9 Meses 2023

Attragente colore ciliegia chiaro. Intensi aromi floreali armoniosamente combinati con frutti rossi selvatici e una nota di vaniglia. Bocca rotonda, elegante e grande con un finale persistente.

Produttore	Bodegas Rodero
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Tinta del País
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	342273
Adatto a	Carne alla griglia, Formaggi stagionati, Agnello
Valutazioni	Falstaff 90/100



### Vinificazione

Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox a 20-22°C. Invecchiamento di 9 mesi in rovere francese, seguito da un affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

### Terroir

I vigneti sono piantati a un'altitudine di 750 m s.l.m. e 900 m s.l.m.. Le viti sono piantate principalmente su terreni argillosi, poveri di materia organica.

### Storia

Nei primi anni di attività come viticoltore, Carmelo ha venduto le uve alla cantina Vega Sicilia, che ha contribuito a rendere famosa e ricca la regione vinicola della Ribera del Duero. Nel 1991, Carmelo e sua moglie hanno costruito la loro bodega. Nel 1991, Carmelo ha costruito con la moglie la propria bodega, che nel frattempo è diventata obsoleta perché i vigneti si sono moltiplicati e sono cresciuti fino a 140 ettari. Per questo motivo, nel 2014, ha regalato a se stesso e alle sue due figlie una nuova, grande cantina, che ha tutte le carte in regola per diventare il punto di riferimento di Pedrosa de Duero.

