



Carmelo Rodero 9 Meses 2023

Attraente 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.

