



Carmelo Rodero Crianza 2023

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.

