



Carmelo Rodero



Ficha de cata

Crianza 2020

90% TEMPRANILLO
10% CABERNET SAUVIGNON

La añada de 2020 estuvo marcada, en un primer momento, por las fuertes nevadas y las bajas temperaturas invernales. Si bien la primavera estuvo protagonizada por abundantes precipitaciones, con la llegada del verano, el ciclo de la vid se completó gracias a las temperaturas moderadas y a la escasa presencia de la lluvia.

Procedente de viñedos de más de 20 años.

Varietal Tempranillo con una pincelada de Cabernet Sauvignon.

Elaboración por gravedad sin la utilización de bombas.

Fermentación maloláctica en barrica y depósito inox.

Crianza en roble francés durante 15 meses.

Vista: rojo cereza con ribetes rubíes.

Nariz: combinación armoniosa de las notas frutales del Tempranillo con matices propios de su paso por barrica.

Boca: goloso, de cuerpo medio y tanino dulce, con un postgusto largo y persistente.

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.bodegasrodero.com

uva. ciencia. vino. arte.