



# Carmelo Rodero



Ficha de cata

## Pago de Valtarreña 2019

100% TEMPRANILLO

Añada marcada por un clima seco, con bajas precipitaciones. No obstante la viña logró aguantar las condiciones climatológicas de este ciclo, gracias a sus reservas hídricas, fruto de las abundantes lluvias del año anterior.

Variedad 100% Tempranillo procedente del Pago de Valtarreña, de suelos arcillosos y arenas frescas.

Elaboración por gravedad en sistema rotatorio.

Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza de 24 meses en roble francés.

**Vista:** atractivo de nítido y brillante color cereza.

**Nariz:** intensa y agradable gama de aromas. Se entremezclan notas de frutas negras en sazón, con recuerdos tostados de cueros y cafés. Al profundizar encontramos aromas especiados de gran intensidad y persistencia.

**Boca:** carnoso, aterciopelado, estructurado, fresco y con gran equilibrio.

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

[www.bodegasrodero.com](http://www.bodegasrodero.com)