



Carmelo Rodero



Ficha de cata

TSM 2019

75% TEMPRANILLO
10% CABERNET SAUVIGNON
15% MERLOT

El ciclo vegetativo del 2019 se caracterizó por las escasas lluvias y temperaturas por encima de lo esperado. La cosecha dio como resultado un año de calidad extraordinaria y sanidad óptima.

Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Elaboración por su propio peso y sin bombeos.

Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza de 18 meses en roble francés.

Vista: color granate muy cubierto.

Nariz: gran personalidad y extraordinaria riqueza de matices, destacando los aromas propios de los grandes vinos elaborados lentamente por una crianza respetuosa. Los primarios y los terciarios se entremezclan formando un conjunto armonioso de gran profundidad aromática.

Boca: carnosos, de gran cuerpo, pero excelente equilibrio, dando lugar a un vino de postgusto muy largo, persistente y de agradable recuerdo.

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.bodegasrodero.com