



Carmelo Rodero Reserva 2017

Très équilibré avec une robe cerise profonde, attrayante et intense aux reflets violines clairs et à la frange ambrée. Un nez particulièrement subtil aux arômes de fruits mûrs, combinés à des notes torréfiées et épicées (vanille et cannelle) et à des nuances de café. Étonnamment charnu, il possède une acidité à l'harmonie parfaite et une finale persistante. Rond, le vin offre des tannins mûrs élégants et se révèle extrêmement plaisant en bouche.

Producteur	Bodegas Rodero
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2017
Format	150 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	315290
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Plats mijotés, Grillades, Bœuf
Avis	James Suckling 94/100



Vinification

Elevage en barriques françaises pendant 20 mois.

Terroir

Sol argileux et sableux contenant du calcaire.

