



Carmelo Rodero Reserva 2017

Molto equilibrato, di un meraviglioso color ciliegia intenso e profondo con riflessi violacei e un bordo ambrato. Molto delicato al naso con aromi di frutta matura combinati a note tostate e speziate (vaniglia e cannella) con sentori di caffè. Sorprende con una struttura carnosa, un'acidità perfettamente bilanciata e un finale persistente. Rotondo con tannini eleganti e maturi, avvolge il palato con una piacevole sensazione.

Produttore	Bodegas Rodero
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	315290
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Brasati, Carne alla griglia, Manzo
Valutazioni	James Suckling 94/100



Vinificazione

Affinamento di 20 mesi in barrique francesi.

Terroir

Terreni di sabbia e di argilla calcarea.

