



Carmelo Rodero Reserva 2020

Molto equilibrato, ha un attraente e intenso colore ciliegia intenso con leggeri riflessi viola e un bordo ambrato. Naso particolarmente sottile con aromi di frutta matura combinati con note tostate e speziate (vaniglia e cannella) e sentori di caffè. Sorprendentemente carnoso, con un'acidità perfettamente bilanciata e un finale persistente. Rotondo, con tannini maturi ed eleganti e una sensazione di bocca estremamente piacevole.

Produttore	Bodegas Rodero
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	342370
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Brasati, Carne alla griglia, Manzo



Vinificazione

Maturazione di 20 mesi in barrique francesi.

Terroir

Terreno argilloso-sabbioso calcareo.

