

# DRINKS.

## Bodegas Rodero S.L. Carmelo Roderia Reserva Ribera del Duero DO 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	4083920
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero
Embouteilleur	Bodegas Rodero, Carretera Boada, s/n, 09314 Pedrosa de Duero, Burgos, Spanien
Marque	Carmelo Rodero
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Des arômes complexes au nez et en bouche. Des notes boisées avec quelques cerises et des baies sombres comme les mûres et les groseilles.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 90% de Tempranillo et 10% de Cabernet Sauvignon
Etiquette	classique
Organique	Non
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	agneau, gibier

## Description

Carmelo Rodero est quasiment né avec la connaissance et la passion de la viticulture. Pendant des générations, sa famille a été respectée en tant que producteur de vin dans la région de Ribeira. Dans ses jeunes années, il a commencé à investir ses premières économies dans de nouvelles plantations de vin. Il a fallu beaucoup de persévérance, de patience et de savoir-faire pour obtenir les vins de qualité qui font la réputation de la Bodega Rodero d'aujourd'hui. Le domaine, qui couvre aujourd'hui 140 hectares, est constitué de deux terroirs différents, l'un climatique, l'autre pédologique. La région de la Ribera del Duero est caractérisée par un climat alternativement continental et atlantique, avec des étés chauds et très secs et de grandes différences de température en hiver. Le Tempranillo est un cépage qui est particulièrement bon et représente celui qui prospère le mieux dans la région. Cette Reserva est élaborée à partir de vignes âgées de 30 ans maximum. La macération et la fermentation alcoolique sont toutes deux effectuées à des températures strictement contrôlées. Le vin mûrit pendant 21 mois dans des fûts français et immédiatement après dans des bouteilles pendant 24 mois.