

# DRINKS.

## Bodegas Rodero Carmelo Rodero 9 Meses 2023 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	7015623
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero
Embouteilleur	Bodegas Rodero, Carretera Boada s/n, 09314 Pedrosa de Duero, Burgos, Espagne
Marque	Carmelo Rodero
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Au nez, des arômes intenses de fruits rouges des bois et de fleurs de violette, associés à une vanille crémeuse. En bouche, élégant et velouté, avec des notes de chêne, de chocolat, de mûres, de cerises, de cuir et d'épices.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Tempranillo
Etiquette	classique
Organique	Non
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



---

Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2023
En accord avec	grillades, fromages, pizzas & pâtes, viandes rouges

---

## Description

Carmelo Rodero a reçu le savoir et la passion pour la viticulture quasiment à la naissance. Pendant des générations, les membres de sa famille étaient déjà des producteurs de vin respectés dans la région de Ribera del Duero. Dès son plus jeune âge, Carmelo a commencé à investir ses économies dans de nouveaux vignobles. Il lui a fallu beaucoup de persévérance, de patience et de savoir-faire pour parvenir aux vins de qualité qui caractérisent aujourd'hui les Bodegas Rodero. Le vignoble, qui s'étend aujourd'hui sur 140 hectares, bénéficie d'un climat varié, tantôt continental, tantôt atlantique. Pendant les mois d'été chauds et peu pluvieux, un cépage s'épanouit particulièrement bien : le Tempranillo. Pour ce vin, les raisins proviennent de vignes âgées de 5 à 20 ans. La récolte est égrappée et légèrement foulée avant la fermentation, la macération et la fermentation malolactique. Le vin est ensuite transféré des cuves en acier inoxydable à température contrôlée vers des barriques françaises où il passe neuf mois, comme le suggère le nom "9 Meses". Le vin passe ensuite encore au moins trois mois en bouteille.