

# Bodegas Rodero Carmelo Rodero (2013)

## IDENTIDAD



Bodega	<b>Bodegas Rodero</b>
Nombre	<b>Carmelo Rodero</b>
Año	<b>2013</b>
Uvas	Tempranillo (90 %) Cabernet Sauvignon (10 %)
Ubicación	<b>España &gt; Castilla y León &gt; Ribera del Duero</b>
Categoría	Vino Tinto
Precio	<b>17,50 €</b>

## BOTELLA

Volumen 750mL



## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

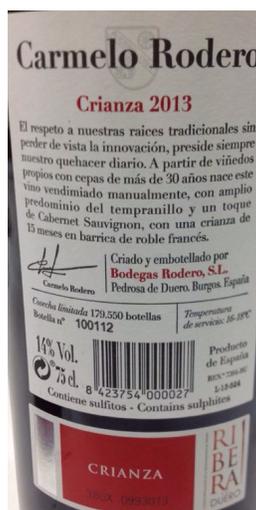
## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vinificación: Elaboración tradicional con las más modernas técnicas de control de temperatura en fermentación y maceración. Elaboración por gravedad. Maceración de entre 12 a 15 días a 28°C. Maloláctica en depósito y barricas.  
Envejecimiento: Crianza en roble francés durante un mínimo de 12 meses.  
Embotellado: Permanece en botellero durante un mínimo de 12 meses antes de su comercialización.

## VINEYARD

Viticultura Descripción: Viñedos situados en Pedrosa de Duero (Burgos) a una altitud de entre 750 y 850 metros sobre el nivel del mar.  
Superficie: 127 hectáreas en total.  
Edad: Ambas variedades proceden de viñedos con más de 15 años.  
Rendimiento: No supera los 3.500-4.000 kilogramos por hectárea.

Tierra Suelo: El suelo es de sedimentos terciarios de capas más o menos lenticulares de arenas limosas o arcillosas con alternancia de capas calizas, margas e incluso concreciones calcáreas.  
Clima: Clima mediterráneo con influencia continental, pluviometría moderada a baja (400-600 mm. de promedio anual), veranos secos e inviernos largos y rigurosos, con acusadas oscilaciones térmicas.



# Bodegas Rodero Carmelo Rodero (2013)

## CATAS (1)

Fecha	<b>25 de enero de 2017</b>
Catador	Curso De Cata
Puntuación	90.0
Notas	Un poco por debajo de lo que estamos acostumbrados en vinos de esta Bodega. Se quedó ahí, a medio camino, un vino digno, incluso bueno , pero nada más.
Visual	Color rubí de capa alta, mantiene excelentes notas guinda arropadas por matices rosáceos, en un medio perfectamente limpio y brillante.
Olfato	Falta de estímulo aromático. Notas de frutas rojas maduras, monte bajo y rastros tostados.
Boca	En el ataque se muestra estructurado y carnoso En el paso es suave, con presencia defrutillos rojos, cuerpo medio, buena acidez, equilibrado y un tanino algo rugoso. Retronasal afrutada Persistencia algo baja para lo habitual en esto vinos

## BOTELLAS ALMACENADAS (1)

25/1/17	Precio de mercado	17,50 €		Cata 2017
---------	-------------------	---------	--	-----------

## BOTELLAS SACADAS (1)

25/1/17	Precio de	17,50 €	25/1/17	Consumido		
---------	-----------	---------	---------	-----------	--	--