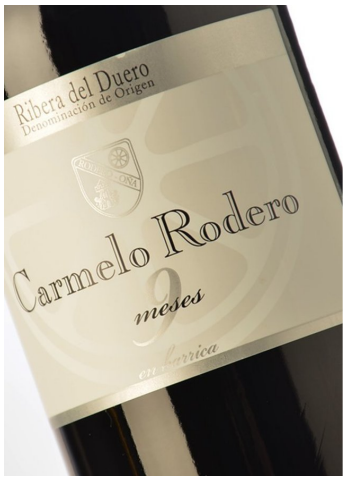
Bodegas Carmelo Rodero Carmelo Rodero (2017)

IDENTIDAD

Bodega	**Bodegas Carmelo Rodero**
Nombre	**Carmelo Rodero**
Año	**2017**
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	**España > Castilla y León > Ribera del Duero**
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	**10,00 €**

BOTELLA

Volumen	750mL



ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Elaboración clásica con uvas despalilladas y semiestrujadas. Control de temperatura en fermentación y maceración. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable a 20-22º C. Crianza de 9 meses en barrica de roble francés. Botellero mínimo tres meses antes de su comercialización.

VIÑEDO

Viticultura	Procedente de viñedos propios con una edad de entre 5 y 20 años.

REFERENCIAS

Web	https://www.bodegasrodero.com/es/

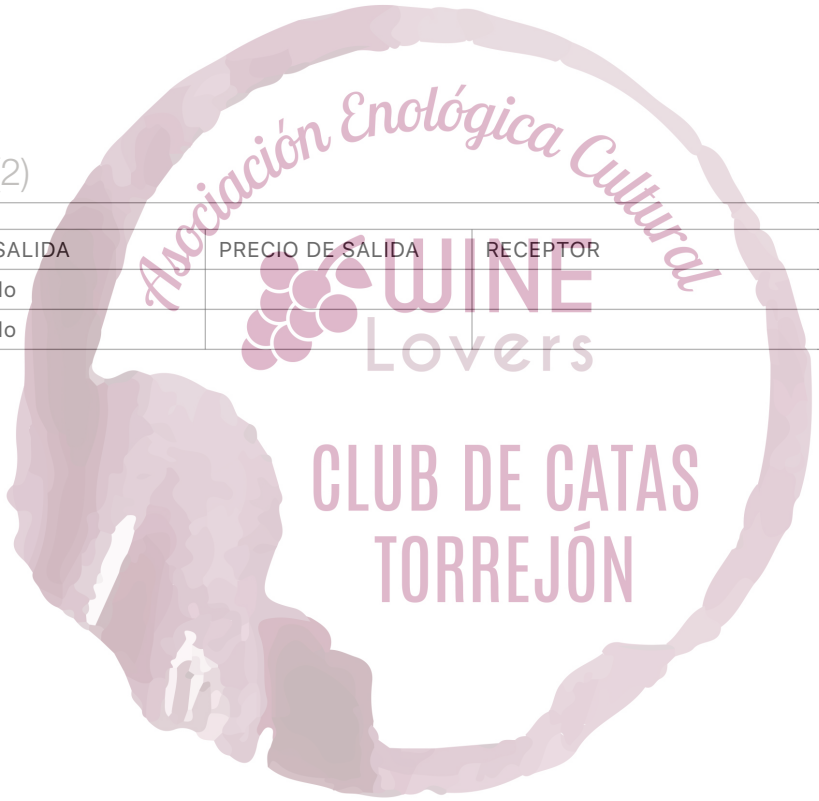
CATAS (1)

Fecha	**24 de abril de 2019**
Catador	Curso De Cata
Puntuación	89.0

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

Bodegas Carmelo Rodero Carmelo Rodero (2017)

Notas	Notas de cata de la Bodega: Nos ofrece a la vista un limpio y brillante color cereza. En nariz, un intenso aroma floral y a fruta roja del bosque, ensamblada en toques lácticos y vainillas, propios de su paso por madera. En paso en boca resulta amplio, elegante, persistente y aterciopelado.
Visual	Presenta una coloración rojo picota , con ribete cardenalicio, la capa es alta, limpio brillante y bastante glicérico.
Olfato	Lácteos al servir Fruta negra compotada, aromas florales a violeta y ligeros tostados, vainilla
Boca	Entrada golosa, es un vino amplio, acidez justa, taninos aterciopelados y con persistencia.



BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		