



# Carmelo Rodero



Ficha de cata

## Reserva 2019

90% TEMPRANILLO  
10% CABERNET SAUVIGNON

El ciclo vegetativo de esta añada estuvo marcado por escasas lluvias y unas temperaturas que superaron las que se habían previsto en un principio. La calidad de la cosecha recibió la calificación de extraordinaria y se caracterizó por una sanidad óptima.

Variedad de uva: Tempranillo (90%) y Cabernet Sauvignon (10%), procedentes de viñedos con 45 años de antigüedad.

Elaboración mediante gravedad y utilización de ovis.

Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza en barrica de roble francés durante 21 meses.

**Vista:** color rojo cereza intenso.

**Nariz:** posee un mayor potencial de fruta muy madura, pero fresca, con más profundidad en el aroma de frutos negros y menos en rojos, con un toque especiado, muy complejo, sutil y elegante.

**Boca:** resulta muy goloso, con la densidad adecuada, equilibrado, envolvente, ofrece un postgusto persistente.

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

[www.bodegasrodero.com](http://www.bodegasrodero.com)