

DRINKS.

Bodegas Rodero S.L. Carmelo Rodero Pago de Valtarrena Ribera del Duero DO 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70049
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Ribera del Duero
Abfüller	Bodegas Rodero, Carretera Boada s/n, 09314 Pedrosa de Duero, Burgos, Espagne
Marke	Carmelo Rodero
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	24 Monate
Degustationsnotiz	am Gaumen fleischig, würzig, gehaltvoll und gut strukturiert mit reifen schwarzen Früchten, Röstnoten, Leder, Kaffee, Vanille, Pfeifentabak, schattigem Wald und Mineralien.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Tempranillo
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Mediterrane Küche, Wild

Beschreibung

Carmelo Rodero bekam das Wissen und die Leidenschaft für den Weinbau quasi in die Wiege gelegt. Bereits über Generationen hinweg waren seine Familienangehörigen angesehene Weinproduzenten in der Region Ribera del Duero. In jungen Jahren begann Carmelo, seine Ersparnisse in neue Rebberge zu investieren. Viel Ausdauer, Geduld und Know-How waren gefragt, um zu den heutigen Qualitätsweinen zu gelangen, welche die Bodegas Rodero auszeichnen. Die heute 140 Hektar umfassende Rebfläche profitiert von dem abwechslungsreichen Klima, das mal mehr kontinentale, mal mehr atlantische Einflüsse trägt. Während der warmen, niederschlagsarmen Sommermonate gedeiht eine Traubensorte ganz besonders gut - der Tempranillo.

Für diesen Wein bezieht man die Trauben von circa 50-jährigen Reben, die in traditioneller Buscherziehung auf den familieneigenen Weinbergen in Valtorreña wachsen. Für diese Art von Reben sind niedrige Ernteerträge von 3'500 kg pro Hektar typisch. Nach der manuellen Ernte wandelt das Team die Trauben mittels der Fermentation in Edelstahltanks und der malolaktischen Gärung in französischem Holz in einen kräftigen Rotwein um, der dann noch zwei Jahre in 225 L-Barriques verbringen darf.