

DRINKS.

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



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70049
Alcool	14%
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	24 mois
Dégustation	en bouche, charnu, épicé, riche et bien structuré, avec des fruits noirs mûrs, des notes grillées, de cuir, de café, de vanille, de tabac à pipe, de forêt ombragée et de minéraux
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Tempranillo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	caoutchouc



la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	veau et bœuf, agneau, cuisine méditerranéenne, gibier

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 d'environ 50 ans, cultivées selon la méthode traditionnelle de l'arboriculture dans les vignobles familiaux de Valtorreña. Pour ce type de vignes, les rendements de récolte sont faibles, de l'ordre de 3 500 kg par hectare. Après les vendanges manuelles, l'équipe transforme les raisins en un vin rouge puissant par le biais d'une fermentation en cuves d'acier inoxydable et d'une fermentation malolactique en bois français, qui peut ensuite passer encore deux ans en barriques de 225 litres.