

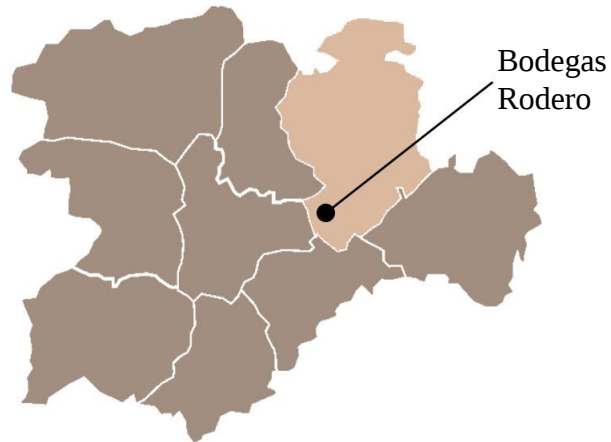
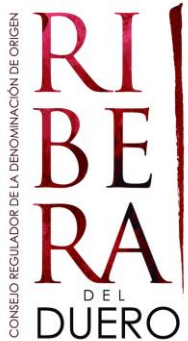


Carmelo Roderio



UBICACIÓN PRIVILEGIADA EN LA RIBERA DEL DUERO

Bodegas Rodero se halla en un enclave privilegiado en la Ribera del Duero, en Pedrosa de Duero, Burgos. Este territorio es renombrado por su terroir distintivo, donde el suelo arcilloso-calizo y el clima continental extremo contribuyen de manera crucial al perfil único de los vinos. Cada parcela es gestionada con un enfoque que prioriza la sostenibilidad y el respeto por el entorno natural, lo que se refleja en vinos que son un verdadero tributo a su lugar de origen, capturando la esencia del terruño de la Ribera del Duero en cada copa.



UNA HISTORIA ESCRITA CON TINTA DE UVA

Desde 1991

Desde 1991, Bodegas Rodero se erige como un emblema de dedicación y excelencia en la viticultura, reflejo del espíritu emprendedor de Carmelo Rodero. Nuestra historia comienza con un joven Carmelo, quien desde los 13 años se entregó al cultivo y cuidado de la tierra. Su pasión por el terruño lo llevó a adquirir viñedos, majuelo tras majuelo, construyendo poco a poco un patrimonio de valor incalculable.

Durante décadas, Carmelo cultivó sus tierras con maestría, suministrando uvas de alta calidad a reconocidas bodegas de la Ribera del Duero. Su reputación como viticultor excepcional se cimentó en la calidad suprema de sus uvas y en el meticuloso mantenimiento de sus viñedos.



Carmelo Rodero

Beatriz Rodero

Directora Técnica

Directora técnica de la bodega desde 2008. Formada en ingeniería agrícola, amplió sus conocimientos en Burdeos, obteniendo el Diplôme National d'Œnologie.

Su experiencia internacional incluye estancias en St. Emilion, Napa Valley y Sudáfrica, donde perfeccionó su maestría enológica. Su liderazgo técnico y visión innovadora continúan elevando la calidad y el prestigio de la bodega.



María Rodero

Directora Comercial

María Rodero, directora comercial de la bodega desde 2013, combina su formación en Administración y Dirección de Empresas con experiencia en el sector bancario en España y experiencia en países anglosajones.

Antes de unirse a la gestión familiar, María aplicó su expertise financiero y estratégico en la banca, habilidades que ahora utiliza en en la bodega. Su liderazgo ha sido clave para abrir nuevos mercados y fortalecer la presencia internacional de la empresa.



VIÑEDO

Nuestra filosofía se centra en la búsqueda incansable y un compromiso inquebrantable hacia la sostenibilidad y el cuidado ambiental.

Nuestros viñedos, con una edad media de 30 años, se extienden a través de varios pagos seleccionados que explotan las virtudes intrínsecas de cada microclima.

Esta diversidad geográfica es clave en la creación de nuestras renombradas “perlas negras”, vinos que son un reflejo auténtico y distintivo de su terroir.







VINIFICACIÓN POR GRAVEDAD PARA VOLVER A NUESTROS ORÍGENES.

Una vinificación única para preservar la uva en su estado más natural posible. Este método evita el contacto de la uva con mangueras y bombas, permitiendo que llegue intacta a la fermentación. Este proceso se aplica en la elaboración de todos nuestros vinos.

Reserva, Pago de Valtarreña y Carmelo Rodero TSM son elaborados en nuestro sistema giratorio diseñado y patentado por Carmelo Rodero. Un sistema de depósitos que giran para optimizar la vinificación por gravedad.





SISTEMA GIRATORIO DE VINIFICACIÓN POR GRAVEDAD PATENTADO



NUESTRAS INSTALACIONES

Construidas en 2013, reflejan un diseño moderno y funcional de líneas rectas, diseñadas específicamente para enriquecer la experiencia de nuestros visitantes. Cada detalle de la arquitectura ha sido cuidadosamente elegido para complementar y resaltar la calidad de nuestros vinos, proporcionando un ambiente perfecto para la degustación y el disfrute.

Nuestras instalaciones son un claro reflejo de nuestra dedicación a la excelencia y la hospitalidad en el corazón de la Ribera del Duero.





A close-up, artistic shot of a dark, reflective wine bottle. The bottle's surface is highly polished, creating a clear reflection of a light-colored car parked outdoors under a blue sky with clouds. A person's arm and hand are also visible in the reflection, reaching towards the car. The background is a soft, out-of-focus light grey. The text "NUESTROS VINOS" is centered over the bottle in a white, serif font.

NUESTROS VINOS

9 meses

Este vino exhibe un elegante color violáceo de capa alta con ribetes rojo picota. En nariz, los aromas primarios del Tempranillo cautivan con una intensa esencia floral, fruta roja y sutiles toques lácticos de su crianza en barrica. En boca, ofrece una estructura firme y un equilibrio impecable, invitando con su carácter placentero a disfrutar de un segundo sorbo.



Crianza

Este vino presenta un atractivo color rojo cereza con delicados tonos rubí. En nariz ofrece una armoniosa combinación de notas afrutadas de Tempranillo, complementadas por los elegantes matices de su crianza en barrica. En boca es goloso, de cuerpo medio y taninos dulces, culminando en un postgusto largo y persistente que deja una impresión duradera.



Raza

En nariz, revela un notable potencial de fruta muy madura y fresca, destacando profundos aromas de frutos negros, acompañados de un sutil toque especiado que aporta una elegante y refinada complejidad. En boca, es deliciosamente dulce, con una densidad adecuada y un equilibrio perfecto. Su textura envolvente culmina en un retrogusto persistente, dejando una impresión duradera y sofisticada.



Pago de Valtarreña

Con un atractivo color cereza, nítido y brillante. En nariz, despliega una sinfonía de aromas intensos y agradables, donde las notas de frutas negras maduras se entrelazan con recuerdos tostados de cuero y café. Al profundizar, se revelan especiados de gran intensidad y persistencia. En boca, se muestra carnosos y aterciopelado, estructurado y fresco, con un equilibrio sublime que invita a cada sorbo.



Carmelo Rodero TSM

Con un intenso matiz granate. En nariz, despliega una personalidad extraordinaria con aromas de frutas negras maduras, notas especiadas y sutiles toques balsámicos. Los aromas propios de una cuidadosa crianza se entrelazan en una combinación armoniosa y profunda. En boca, se muestra corpulento y equilibrado, culminando en un postgusto prolongado y persistente que deja un recuerdo grato y duradero.



Puntuaciones



9 meses
2023



Crianza
2022



Raza
2021



Pago de
Valtarreña
2020



TSM
2021

Guía Gourmets

94

97

98

99

99

Guía Peñín

91

94

Guía Proensa

98

99





Carmelo Rodero

Ctra. Boada, s/n
09314 Pedrosa de Duero,
Burgos, España
+34 947 53 00 46
rodero@bodegasrodero.com

