



Carmelo Rodero

CLIPPING PRENSA

a partir del 1 de diciembre de 2024

prensa en papel

QUIQUE DACOSTA

Juntos a otros 400 cocineros apadrina Restaurantes contra el Hambre



Dacosta y Susi Díaz apadrinan la nueva edición de Restaurantes contra el Hambre. Es una iniciativa de la ONG Acción contra el Hambre en la que intervienen 400 establecimientos de toda España, encabezados por grandes chefs con la degustación de platos solidarios

Marsia Taha y el apoyo a la gastronomía boliviana

Esta chef de La Paz ha sido distinguida como la mejor de América Latina

Efe

La chef boliviana y ex jefa de la cocina del restaurante Gustu, Marsia Taha, ha sido nombrada como la mejor de Latinoamérica en los Latin America's Best Female Chef Award 2024, por "abogar por una mayor comprensión y preservación del patrimonio alimentario de Bolivia", según informó la organización del premio. Todo un respaldo a la gastronomía boliviana, un país casi desconocido por su mesa.

Taha se convierte en la undécima chef en recibir el galardón, que está marcado por la celebración y la inclusión en la esfera culinaria y el "empoderamiento" de las futuras generaciones de chefs mujeres en América.

Taha será distinguida el 26 de noviembre en Río de Janeiro (Brasil) en la ceremonia de premios de los Latin America's 50 Best de 2024, que recono-



La chef boliviana Marsia Taha en su futuro restaurante.

ce así a los mejores restaurantes del continente.

La chef boliviana trabajó durante diez años en el mencionado restaurante Gustu, ubicado en la ciudad de La Paz, y que ocupó el número 23 de la lista de mejores restaurantes de latinoamericanos en la edición de 2023.

Este año Taha abrió su

primer restaurante en solitario, que se llamará Arami, que significa "fragmento de cielo" en idioma guaraní.

El establecimiento estará ubicado en el barrio de Achumani de La Paz y ofrecerá, según premiada chef, una "experiencia de alta cocina casual" con vinos patrimoniales de gran

altitud para exponer las señas de identidad de un país al alza en cuestión gastronómica.

Taha es reconocida por investigar productos, técnicas y culturas ancestrales bolivianas e integrarlas a sus platos. Según ella su objetivo es "poner en el mapa la vasta diversidad de las ecorregiones de Bolivia", centrándose en la relación entre las montañas andinas y la selva amazónica, un conglomerado territorial singular en el continente.

Algunas de las chefs ganadoras anteriores de este

Reclama la fusión de los productos de montaña y la selva

te galardón fueron las brasileñas Janaina Torre, Manoella Manu Buffara y Helena Rizzo, la argentina Narda Lepes, la peruana Pía León, y la colombiana Leonor Espinosa.

Estos galardones de los Latin America's 50 Best Restaurants se lanzaron en 2013 y tienen el objetivo de reconocer el talento, la innovación, el patrimonio y la variedad de la cocina de Sudamérica, lugar de expansión gastronómica con sus productos diferentes, técnicas y fusiones.

El reto del artista Felipeao con el brandy jerezano



El artista de las Meninas, Felipeao, ha prestado su colaboración con la marca Carlos I, brandy solera gran reserva, para una edición limitada de sus botellas que unen la tradición con el vibrante mundo del arte contemporáneo. Este diseño exclusivo de la botella de dicho brandy no solo alberga un líquido de excelencia, sino que se convierte en un lienzo que refleja la visión y el estilo único del autor Felipeao.

En las bodegas de Mora de El Puerto de Santa

María, corazón de la firma Osborne, Felipeao diseñó y creó una escultura de su icónica menina como centro del proyecto. La creación de este diseño representa un proceso personal y artístico para el autor, quien encontró inspiración en los colores y la energía de la bodega de Carlos I, y que trasladó a la botella. La Menina que decora esta edición singular de Carlos I va más allá de ser un simple símbolo. Para Felipeao, se trata de una figura que, al igual que el brandy, representa un puente entre la historia y el presente.

Un crianza excepcional

La firma Bodegas Carmelo Rodero, de Ribera del Duero, ha presentado su crianza 2021 que es un homenaje al *coupage*. Encarna la esencia de la unión del tempranillo con un toque de cabernet sauvignon. Es el resultado de la selección de uvas de los antiguos viñedos de esta compañía, con aplicación de técnicas tradicionales y 15



meses de crianza en barricas de roble francés, donde adquiere su carácter único.

Nuevo 'rebranding' para el gran tesoro de Jabugo

La firma onubense Cinco Jotas ha cambiado su imagen para que el jamón más exclusivo y otras especialidades presenten un homenaje a su herencia artesanal y la excelencia.

Es una nueva identidad visual sofisticada y moderna, que ha contado con la colaboración



del talento artístico de los diseñadores de Oteyza, el artista Pablo Salvaje y la ilustradora Judit Canela.

Los mejillones que viajan con gusto

A. Ortega

El marisco gallego es un prestigio de la gastronomía española y son productos que triunfan en fresco, en lata y también en nuevas formas de comercialización como los envases de Aguimanar. El mejillón, un superalimento, se cultiva en las bateas frente a Cambados, en plena Rías Baixas, donde son envasados por Aguimanar para ser servidos en su jugo o en elaboraciones de recetas para que el comensal tenga opciones diferentes y con sabor, además de disfrutar de las saludables propiedades

des de este magnífico bivalvo galaco. En pocas horas pasan del mar a la mesa.

Cultivados en la ría, en las instalaciones de Aguimanar se procede a la depuración, limpieza, transformación, y envasado en atmósfera protectora de los mejillones gallegos y las especialidades que comienzan a ser populares en las casas. Una opción saludable y a la vez nutritiva, con todo la esencia de las rías gallegas en este producto. Un marisco que sólo se puede conseguir y cultivar en las condiciones medioambientales de la costa gallega.



Bateas de mejillones frente a la localidad de Cambados.



Un mejillón recién tomado del mar.



Carmelo Rodero

GRUPO JOLY:

Granada Hoy
Diario de Jerez
Diario de Cádiz
Diario de Sevilla
Málaga Hoy
Diario de Almería
El Día de Córdoba
Europa Sur
Huelva Información
66 Pasarela

5 de octubre de de 2024

CARMELO RODER CRIANZA

Sugerencias del mes
VINOS TINTOS



Intenso y envolvente

En nariz, Carmelo Rodero Raza 2021 despliega un impresionante abanico de aromas de fruta madura y fresca. Las profundas notas de frutas negras, como moras y ciruelas, se entrelazan con delicados matices especiados, aportando una complejidad sutil. En boca, su entrada es sedosa y envolvente.



Para disfrutar del Bierzo más puro

Casar de Burbia Hombros es uno de los mejores vinos para disfrutar del Bierzo más puro. Es un gran vino de paraje, 100% ecológico y procedente de una de las viñas más altas del Bierzo, con suelos de cuarzo y pizarra que trasladan al vino complejidad y una alta mineralidad.



Vibrante y con carácter

Vertebra de la Figuera 2021 (Terroir Sense Fronteres) es un vino con carácter, que refleja el alma del Montsant, con aromas de frutas negras ahumadas, granada crujiente, regaliz y hierbas frescas. En boca, su acidez vibrante y taninos finos ofrecen una estructura refinada, con un final a fruta madura.

PARA UN BUEN INICIO DE AÑO

Entre las referencias de Praderey para estas fiestas destaca El Buen Alfarero; un vino para los que aprecian la delicadeza de una obra de arte, ideal para para comenzar el año con un buen sabor de boca. Armoniza con embutidos y quesos semicurados, mariscos, carnes blancas y pescados en salsa.



Mejor vino español de la añada 2022

El Linze, el vino insignia de la bodega Selección Lucendo, ha vuelto a demostrar su excepcional calidad al obtener 95 puntos en las catas a ciegas que realiza anualmente Andreas Larsson, mejor sumiller del mundo en 2007. Así, se sitúa entre los mejores vinos del mundo y mejor vino español de la añada 2022.

VINOS Y RESTAURANTES

diciembre de 2024

RAZA

manajaria (diciembre 2024)

gastrologías

Guillermo Soler

Rodero



de la recolección de la aceituna en la finca Aubocasa, en Manacor.

MI CARTA BLANCA

Los productos navideños ya comenzaron a aparecer, desde finales de octubre. Poniendo ambiente a las próximas fiestas, tan familiares como consumistas, aunque los bolsillos de la gente normal no estén muy boyantes. Desde aquí un abra-

zo a todos los valencianos y malagueños que han sufrido en sus carnes las torrenciales lluvias que se han llevado tantas vidas por delante, a la vez que dejaba a miles de hogares sin nada, incluyendo sus recuerdos, especialmente sin imágenes de su historia familiar, perdidas por el agua.

La tradicional celebración de la Feria de la Recolección anual, que tiene lugar en la finca manacoreña de Aubocassa, celebró los 25 años de la aparición en el mercado el primer aceite de su producción. Un aceite puro de oliva muy especial. Como en ediciones de esta fiesta con protagonismo de la aceituna mallorquina, asistió Mario Rotllant, director general de Aubocassa y de Roda. También estaban presentes Agustín Santaolaya, director de Rosa Blanca y Tiffany Blackman, delegada de Aubocassa. Aunque este año la cosecha de aceite de oliva mallorquina fue corta, se mantiene la calidad.

Carmelo Rodero, al que conocí a través de Juan Luis de La Vinoteca de Palma, en una de sus movidas enológicas, es un castellano de pura cepa y convicciones, hecho a sí mismo, consiguiendo con tesón y trabajo un lugar en los vinos con clase, ahora apoyado

por sus hijas Beatriz, la enóloga de la casa y María a cargo de los números y otras responsabilidades. El último de la familia Rodero es dar nombre a su reserva, eligiendo el de Raza de la añada 2021. Reúne tempranillo con un diez por ciento de Cabernet Sauvignon, una combinación impensable para Carmelo.

Les deseo a nuestros lectores, amigos y demás muy buenas fiestas, brindando con los cavas Alella Laieta Gran Reserva Brut Nature 2019 y Juvé & Camps, Brut Nature Gran Reserva Rosé 2021. Un año más Julius les desea 'Bones festes', como un buen 2025. Acuérdense de los que lo pasan mal.



Mi felicitación a lectores y amigos de MANAJARIA

DIARIO DE MALLORCA

diciembre de 2024

Vinos

Las temperaturas del servicio de los vinos son orientativas, pero conviene tenerlas en cuenta, ya que, si está demasiado frío o caliente, no dejarán saborearlo como se merece.

Los blancos son buenos compañeros de arroces, pastas, pescados a la plancha, mariscos, y en el caso de que hayan permanecido en barrica, admiten platos más potentes como guisos de pescado y mariscos e incluso asados de carne.

Los rosados acompañan bien los mismos platos que los blancos y también con carnes blancas a la plancha y aves asadas como el pollo. Los tintos crianza, para arroces con caza, pescados en salsa o pescados grasos a la brasa, embutidos, quesos curados, jamón, terrinas de caza, carnes rojas a la plancha, caza al horno, cordero, cochinillo y cabrito asados, pavos y pulardas y capones asados.

Los tintos reserva y gran reserva son muy potentes, así que hay que destinarlos a platos muy contundentes como carnes muy curadas a la plancha, cocido completo, fabada, guisos de legumbres con chacinas. El fino que recomendamos es ideal para ostras, sopas de pescado y mariscos, frituras de pescado y para platos complicados de combinar con vino como los escabeches, alcachofas, huevos y ajoblanco y puede ser compañero de toda una comida desde el principio al final.

La sidra marida muy bien con pescados blancos a la plancha, pollo a la plancha o asado, ensaladas que no tengan vinagre, quesos no ácidos y madurados, pero, si se elige una sidra un poco dulce, si que le irán quesos más ácidos como los de cabra, los gallegos Tetilla y Arzúa o, como no, queso de Cabrales.

Los cavas brut o los champagnes son excelentes para acompañar toda una comida o cena. Ya ha quedado atrás la idea de que son vinos para brindar o para un aperitivo.

Eduardo Peña La Vista 2022. Bodega Eduardo Peña

Vino blanco elaborado con las variedades Treixadura y Godello. 5 meses en barrica de roble más dos años en botella. D.O. Ribeira. Temperatura de servicio: 5°C - 6°C

Campo Eliseo. Cuvé Alegre 2023. Bodega Campo Eliseo



“
Los champagnes
son excelentes para
acompañar toda una
comida o cena, quedó
atrás la idea de que son
vinos para brindar”

Vino blanco elaborado con la variedad Verdejo. D.O. Rueda. Temperatura de servicio: 5°C - 6°C

Fino Capataz. Solera de la Casa. Bodegas Alvear

Vino blanco generoso fino elaborado con la variedad Pedro Ximénez. Fino viejísimo con una solera de más de 12 años. D.O.P. Montilla-Moriles. Temperatura de servicio: 6°C - 8°C

Las Fincas Rosado 2023. Bodegas Chivite.

Vino rosado elaborado con las variedades Garnacha y Tempranillo. I.G.P. 3 Riberas. Temperatura de servicio 10°C - 13°C

ErcaVio Rosado. Bodegas Másquevinos.

Vino rosado elaborado con la variedad Cencibel. Vino de la Tierra de Castilla. Temperatura de servicio: 10°C - 13°C

La Rellanilla 2023. Bodegas Viña Salceda.

Vino tinto nuevo elaborado con la variedad Tempranillo que acaba de salir al mercado. Es también el primer vino en llevar en su etiqueta la nueva indicación de 'vino de pueblo', introducida recientemente por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. Temperatura de servicio: 14°C - 16°C

Raza 2021. Bodegas Carmelo Rodero.

Vino tinto elaborado con la variedad Tempranillo (90%) y Cabernet Sauvignon (10%) procedentes de 5 parajes diferentes. D.O. Ribera del Duero. Temperatura de servicio: 16°C - 18°C

Sidra Natural Espumosa. El Gaitero.

Sidra con carbónico natural procedente de una segunda fermentación, elaborada con manzanas de las propias plantaciones de El Gaitero. D.O.P. Sidra de Asturias. Temperatura de servicio: 7°C - 10°C

Gran Claustro. Año 2019. Cava. Bodegas Perelada

Elaborado con Chardonnay y Pinot Noir. Treinta meses en botella antes del degüelle. Temperatura de servicio: 6°C - 7°C ♦



CAPITAL

diciembre de 2024

RAZA

CATAS
NAVIDEÑAS

Llega la Navidad y con ella las celebraciones de todo tipo, con amigos, con compañeros de trabajo, en familia... Son reuniones para sonreír y brindar. Y motivos no nos van a faltar. Para acompañar esos momentos presentamos una selección de vinos que nos harán disfrutar de la comida y de la compañía

Marqués de
Riscal GR 2018

Cien por cien Tempranillo. Todas las uvas que intervienen en la elaboración del Gran Reserva de Marqués de Riscal provienen de viñedos de más de 80 años. Después de la fermentación en inoxidable, se catan los distintos lotes por separado y el corte definitivo recibe



Bodega Marqués de Riscal. **Precio** 55 € aprox. una crianza de dos años y medio en roble francés, más otros tres de reposo en botella. Complejo, balsámico con aromas de larga crianza. En boca es armónico, cautivador y elegantemente tánico. Final persistente, aristocrático y especiado. 14 grados.

Campillo 57
Selección
Especial 2016

80% Tempranillo, 20% Graciano. Crianza de un mínimo de 24 meses en barricas nuevas de roble francés. Nariz compleja y amplia, con notas de vainilla, recuerdos de pastelería, yema tostada y bombones de chocolate negro. Tinto suave, redondo, con cuerpo, armonio-



Bodega Campillo. **Precio** 32 €. so y equilibrado. Su acidez se muestra bien integrada y los taninos son agradables con una sensación de fruta madura y notas tostadas para culminar en un final muy largo en el que aumentan la riqueza y variedad de matices percibidos. Medalla de oro en los Decanter World Wine Awards. 14,5 grados.

Monte Real
Cuvee 2020

67% Tempranillo y 33% de Graciano. Se seleccionaron 4 parcelas de los mejores viñedos del paraje 'El Monte': 3 de Tempranillo y 1 de Graciano con edades superiores a 40 años. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés y americano. Potente en aromas de



Bodega Riojanas. **Precio** 16 € aprox. frutos del bosque entre los que prevalecen las moras y arándanos, muy bien integrados con el carácter especiado del regaliz. Estructura envolvente y entrada potente con ligera acidez, goloso y elegante. Larga persistencia. Deja un final envolvente, jugoso y lleno de frutuosidad.

Carmelo
Rodero Crianza
2021

90% de Tempranillo y 10% Cabernet Sauvignon. Crianza de 15 meses en barricas de roble francés. Los viñedos de Bodegas Rodero crecen en Pedrosa de Duero, Burgos, a una altitud de 890 metros sobre el nivel del mar a través de varios pagos seleccionados, un total de 170 hectá-



Bodega Carmelo Rodero. **Precio** 27 €. reas con virtudes intrínsecas diferentes de cada microclima. Esta diversidad geográfica es clave en la creación de unos vinos con el sello del terruño, que deja expresarse a la fruta con nitidez y marcada frescura, siguiendo la filosofía de su directora técnica y enóloga Beatriz Rodero. 14,90 grados.

Torre Muga
2020

Tempranillo, Mazuelo y Graciano. Fermentación en tinós de madera, separando la uva por variedades y orígenes, sin control de temperatura y con levaduras indígenas. Crianza durante 16-18 meses en barricas nuevas de roble francés. Previo al embotellado se realiza una ligera clarificación con clara de huevo



Bodega Muga. **Precio** 84 €. fresco. Intensidad muy alta en nariz donde destacan notas de fruta madura como mora y fresa. En boca es potente. Buen equilibrio entre el alcohol y la acidez. Los taninos son suaves y elegantes. El final es muy largo en boca dejando una sensación de plenitud. Gran capacidad de evolución. 14,5 grados.

Clunia Malbec
2020

100% Malbec de viñedos situados a una altitud entre los 970 y 1.000 metros sobre el nivel del mar en Cornia del Conde (Burgos). En unas condiciones climáticas extremas, muy parecidas a las mejores zonas de Mendoza para la producción de Malbec. Crianza de 15 meses en barricas francesas, incluyendo la fermentación



Bodega Clunia. **Precio** 28 €. maloláctica. Aromas intensos de frutas negras y rojas maduras, unidas a sutiles notas especiadas y minerales con leves matices tostados y de tofe, perfectamente ensamblados. La entrada en boca es una explosión de fruta y concentración, con taninos muy redondos y potentes, de agradable persistencia. 14,5 grados.

Sologarnacha
2022

La Garnacha era la variedad mayoritaria hasta hace no más de 40 años en la Rioja Baja, ocupando actualmente menos del 10% de la superficie plantada. Con este vino Arizcuren pone de manifiesto las bondades de esta variedad en un lugar concreto, los viñedos en altura de las laderas nor-



Bodega Arizcuren. **Precio** 31,10 €. te de la Sierra de Yerga y la idoneidad de las mismas para su cultivo. Crianza de 12 meses en barricas usadas grandes (400 y 500 litros). Especiado, con cuerpo intenso y aromas de hierbas mediterráneas, frutos rojos enérgicos y picantes. Sápido con una gran mineralidad y longitud. 15 grados.

Heracio Alfaro
Finca Estarajo
2017

Este tinto riojano de Heracio Alfaro procede de un único viñedo sobre una terraza del río Ebro con una edad superior a 40 años. 40% Tempranillo, 30% Graciano, 28% Garnacha, 2% Mazuelo. Vendimia manual en cajas de 18 kilogramos. Selección de racimos, despalillado y se procede



Bodega Heracio Alfaro. **Precio** 15 €. a estrujar suavemente la uva, que se conduce a los depósitos de fermentación por gravedad. Crianza durante 16 meses en pequeños fudres de roble de 700 litros y en barricas. Aromas a frutas negras y regaliz, sobre un fondo balsámico. Taninos suaves y delicados en el paladar, muy fino y elegante. 14 grados.

Las Laderas de
José Luis

Procedente de una parcela de la Familia Berzal desde tiempos inmemoriales, privilegiada por su suelo, estructura y orientación, aporta a la uva Tempranillo de sus cepas unas condiciones excepcionales para elaborar este vino singular. Crianza parte en barricas de



Bodega Dominio de Berzal. **Precio** 40 €. roble de 500 L y parte en depósito de hormigón durante 8 meses aproximadamente. Alta intensidad de aromas, con mucha fruta roja que recuerda a casis, acabado en un torrefacto. En boca se aprecian taninos jugosos de fruta roja como cerezas picotas y granada, con buena acidez. 14 grados.

Viña Ardanza
2017

La uva Tempranillo (80%) procede de las fincas La Cuesta y Montecillo en Fuencaliente y Cenicero. La Garnacha (20%) proviene de La Pedriza en Tudellilla (Rioja Baja). Tres años en barrica de roble americano de tres vinos para el Tempranillo y 30 meses para la Garnacha. Dos años mi-



Bodega La Rioja Alta. **Precio** 28,80 €. nimo en botella antes de su salida al mercado. Gran intensidad aromática donde sobresalen los aromas especiados de pimienta negra, clavo, canela y vainilla que envuelven unas finas notas de frutillos rojos. En boca, agradable estructura, equilibrada acidez y unos taninos delicados y envolventes. Redondo y elegante final.

Contra
corriente
2023

François Lurton ofrece su última creación, un tinto muy singular elaborado a partir de la variedad tinta de Toro, Contracorriente 2023. La uva procede de una parcela situada en la zona de Peleagonzalo, Zamora. Durante la elaboración no se



Bodega Campo Elíseo. **Precio** 18 €. utiliza ningún producto enológico; no se acidifica el mosto y no se usan levaduras. Predominan aromas de fresa, moras y arándanos. También tiene toques de pimienta negra y especias. Vibrante, con sabores ácidos a fresa. Muy inmediato, redondo y jugoso. Realmente agradable y bebible.

Conde San
Cristóbal RE
2019

La bodega vallisoletana presenta la añada 2019 de Conde de San Cristóbal Reserva Especial, una edición limitada elaborada con uva tinta fina de la parcela La Calvacha, situada a 900 metros de altitud. Crianza de 18 a 20 meses en barrica de roble francés. El resul-



Bodega Conde de San Cristóbal. **Precio** 42 €. tado es un tinto que deslumbra por su color cereza intenso. En nariz, despliega un aroma concentrado, donde la fruta fresca se entrelaza con finos toques minerales, mientras que en boca ofrece una experiencia fresca y potente, marcada por su equilibrio y la sutileza de un paso largo y sedoso. Un vino memorable.

EL CORREO
Jantour

14 de diciembre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA



SÍMBOLO DE ELEGANCIA

Proponen una Nochebuena y una Navidad de autor con un banquete firmado por Quique Dacosta. Brindar en el Ritz madrileño es levantar la copa donde lo han hecho celebridades de todas las épocas. No hay que perderse el té servido con los pasteles de sus reposteros, una oportunidad para llenarse del espíritu propio de estas fiestas.



Al corte
Jamoncitos Artisan
Sánchez.
100% raza ibérica



ODA A LA ÓPERA

W Barcelona

Como cada año, se celebra un Fin de Año por todo lo alto, esta vez dedicado a la grandiosidad de la ópera. Música, bailarines y canie en un banquete especial compuesto por un cóctel de pley, en la mesa, un espectáculo gastronómico con cinco platos y los postres. Luego, barrilhe y fuegos artificiales sobre el mar.



CARÁCTER ANDALUZ

La Fonda Heritage Hotel Marbella

Entre las estrechas callejuelas del casco antiguo de Marbella, desubra un edificio histórico del siglo XVI. Tras pasar el enorme portón, se respira historia y sabor, el de la de la cocina mediterránea elaborada por el chef Jorge González para disfrutar de cuatro propuestas distintas durante estas fiestas navideñas.



BOTTELLAS DE LUJO
Aceto de orna
l inca la Torre y
vino Uva 2021
de Carmelo
Rodero

Slovak Tortar
Uno de
La Fonda
con Uva
Paris 1925



LICORES

En la sobremesa



TEQUILA
Mistico Tequila de Volcan de la
Tierra. Homage a la artesanía
WHISKY
Grand Chateau de Gumbrecht. Una
joya emboscada de 37 años



RON
Diplomático de Pinar. Para
disfrutar solo o con chocolate
RHANBY
1846 Masters' Edition de Cazorla
Con doble destilación y envejecimiento

DULCE PECADO



MAGALINAS DE PROUST
Troncos de marisco que sus onora
con una receta tradicional de la casa



SIMÓN COLL
paragais
Gold Diamond
de crema
chocolate con
leche



TURBANS VIEJOS
De azúcar con praline de café
Creación espesa de Quique Dacosta



LA VANGUARDIA Magazine

15 de diciembre de 2024

RAZA

100 regalos

PARA TODOS LOS GUSTOS

Pensar en qué regalos hacer en Navidad puede ser muy divertido, pero también un desafío: queremos encontrar un presente que arranque una sonrisa a quien lo recibe, pero no siempre es fácil escoger. **Te ayudamos con estas ideas, ¡son todo un acierto!** por TINI CALZADO



MÍA

19 de diciembre de 2024

TSM & RAZA



TSM, D.O. Ribera del Duero. Elaborado en su mayoría con uvas de la variedad tinta del país, es carnoso, de gran cuerpo y excelente equilibrio, **Carmelo Rodero** (70 €).



Raza, D.O. Ribera del Duero. Un tinto espontáneo, elegante, sutil, sedoso, balanceado, intenso y ligero. **Carmelo Rodero** (45 €).



Caja de 70 fotos personalizadas, Cheerz (29,90 €).



Altavoz portátil resistente al agua, JBL (99,90 €).



Auriculares Space One, Soundcare (99,99 €).



Robot amasador Silver, SMEG (349,99 €).



Cava Elyssia Gran Cuvée, Freixenet (8,99 €).

Kindle Colorsoft, Kindle (299,99 €).



Cámara de vigilancia para mascotas, Imou (29,99 €).



Sofá Aquila de 4 plazas + puf reposapiés. Tapizado en gran variedad de telas y colores, **Mimma Gallery** (2.134 €).



Robot aspirador y fregasuelos Roomba Combo® i7+ Max + base AutoWash. Con sistema de autovaciado y limpieza de su paño, personaliza al máximo la limpieza, **iRobot** (899 €).



Aceites esenciales Sinergia, Natura (8,90 €/ud.).



Máquina de café + 54 cápsulas, Illy (89 €).



Portia Gala, Ribera del Duero, Bodegas Portia (21,50 €).



Stepper 2 en 1, imita la subida de escaleras y el patinaje sobre ruedas, Zipro (75 €).



ZeroZero, Le Naturel Tinto. Vino sin alcohol, Aroa Bodegas (8,80 €).



Patiens, edición limitada, D.O. Rioja. Tiene gran armonía y acidez exquisita que envuelve la boca, es fresco y largo en el tiempo, **Bodegas Tarón** (32 €).



«Caja con platos de Lhardy, casa histórica en Madrid.»

«El Pato imperial Beijing de China Crown.»



En **TriCiclo**, Javier Goya y Javier Mayor también han lanzado una extensa carta (precios desde 15 euros), con sabrosas recetas como *Menestra de verduras*, *Sopa de pescado*, *Guiso de pollo con carabineros* o *Merluza de pincho* en salsa verde con almendras. «Si alguien necesita que le cocinemos algo que le apetezca, lo preparamos», dicen.

Otra dirección imbatible es **Lhardy**, casa histórica en Madrid que desde 2021 es propiedad de **Grupo Pescaderías Comissas**, con una completa propuesta de productos gourmet y platos. Desde sus *Hojaldres salados* (desde 3,50 euros), *Callos* (16), su famoso *Consomé* (un litro por 22 euros), *Pato Canetón* a la naranja (38), el ya omnipresente *Jarrete* al estilo de Santi Santamaria (37) o, por si alguien se anima a celebrar la Navidad con el *superventas* de Lhardy, el *Cocido* (60 por persona, con *Sufflé* de postre incluido).

Como recetas más exóticas, una opción es la caja con el *Pato imperial Beijing* de **China Crown**, el restaurante de cocina imperial china que ofrece este *delivery*, que «mantiene la receta original del siglo XV». Pensado para cuatro comensales y envasado al vacío con todas las garantías para terminar en casa de manera sencilla, tiene un precio de 99 euros.

Entre jóvenes cocineros que podrían ser premiados en el futuro, habría que anotar las cajas con menús «disponible ya solo para Nochevieja, por 150 euros para dos personas» de **In-Pulso**, espacio de los hermanos Álex y Adrián García de la Fuente, en el madrileño barrio de Arganzuela; y la *Tarta* de queso vasco, de **La Trébede**, casa de Pablo González en Pobladura del Valle (Zamora).

De **El Corte Inglés** al súper

Más allá de los restaurantes estre-

llados, hay pistas con plenas garan-



«Jarrete de ternera de Óscar Velasco en VelascoAbella.»



«Los premiados Callos del compostelano Simpar.»

tías para llenar las mesas de Navidad. Una de ellas, sin duda la que cuenta con mayor capacidad de producción y mayor variedad es **El Corte Inglés**, que en 2024 ha reforzado su oferta gastronómica de platos preparados para Navidad. *Carillera ibérica* con salsa PX, *Rosbif*, *Lubina* de estero a la espalda, *Carabineros* al palo cortado, *Langosta* con mantequilla ajo y perejil, *Cochinillo* de Segovia o *Cordero* asado de Castilla y León, que la compañía ofrece en su nuevo catálogo (un surtido de 275 referencias, incluidas 25 novedades), disponible en más de ochenta centros en España, cumpliendo con una tradición que ya alcanza las cuatro décadas en estas fechas y que tiene a pleno rendimiento estos días su obrador central de Valdemoro (Madrid), donde trabajan más de 550 cocineros. Para este ejercicio, el grupo de distribución prevé un crecimiento de más del 15% del negocio de platos preparados.

En varias cadenas de supermercados también se pueden encontrar recetas, como las de Dani García, en **Carrefour**, con una selección de 21 referencias exclusivas, como *Pollo campero* relleno de mousse de foie o *Pavo* asado relleno con albaricoques, dátiles y jamón ibérico. Por su parte, **Lidl** presentó hace semanas su menú navideño por 15 euros, con *merluza* y *solomillo* y un panecillo solidario de Karlos Arguiñano y su hijo Joseba.

En parte, una de las claves es la exportación. La bodega vende el 80% de su producción en España y trabaja para ser menos dependiente de este mercado aumentando sus cifras de exportación. También, introdujo hace unos años un sistema de venta por cupos porque el éxito de los vinos impedía cubrir la demanda de los mismos. «La relación calidad-precio de las marcas españolas es una de sus principales ventajas, pero a veces puede llegar a ser una trampa. Vender más barato que bodegas

ENOLOGÍA

“No trabajamos para ganar dinero”

MARÍA RODERO Segunda generación de la bodega Carmelo Rodero.

Enrileta Viana, Madrid

La bodega Carmelo Rodero acaba de lanzar al mercado *Raza*, un vino llamado a sustituir al reserva de esta firma de la denominación de origen *Ribera del Duero*, que ha elaborado una referencia que se caracteriza por un impresionante abanico de aromas —destacan la fruta madura y la fresca— y una boca sedosa, envolvente y equilibrada. «Mi hermana Beatriz, empezó a elaborar un vino más elegante y refinado y la palabra reserva no parecía la adecuada, por eso decidimos lanzar un vino que podría formar parte de dicha categoría, pero que no llevara esta palabra en su etiqueta», explica María Rodero (Aranda de Duero, Burgos, 1987), directora comercial de la bodega desde el año 2013 y miembro de la segunda generación de la familia Rodero que la dirige. El cambio en esta forma de elaborar tiene también que ver con los gustos de los aficionados al vino que buscan referencias más afutadas, pero tan bien hechas como las que propone este proyecto fundado en 1990.

El nacimiento de esta nueva marca coincide con la decisión de dar más peso en la gestión de la bodega a las dos hijas de Carmelo Rodero, que pertenece a una larga estirpe de viticultores de la ribereña localidad de Pedrosa de Duero. «Cuando yo nací, fue un diagnóstico para la familia porque en esa época el hijo estaba llamado a continuar con el proyecto bodeguero. Pero hoy hay cada vez más mujeres en el mundo del vino y deberíamos sentirnos orgullosas de poder dar continuidad a bodegas que fundaron nuestros padres con tanta ilusión», afirma Rodero, que asegura que su objetivo no es que la bodega crezca en cantidad sino en calidad. «Estamos invirtiendo mucho en viñedo, en tecnología, en investigación... Ya somos un referente en Ribera del Duero, pero aspiramos a seguir afianzándonos en esa posición y para no quedarnos atrás debemos reinventarnos continuamente», explica Rodero.

En parte, una de las claves es la exportación. La bodega vende el 80% de su producción en España y trabaja para ser menos dependiente de este mercado aumentando sus cifras de exportación. También, introdujo hace unos años un sistema de venta por cupos porque el éxito de los vinos impedía cubrir la demanda de los mismos. «La relación calidad-precio de las marcas españolas es una de sus principales ventajas, pero a veces puede llegar a ser una trampa. Vender más barato que bodegas



María Rodero se incorporó a la bodega en 2013 y hoy es su directora comercial.

“Somos un referente en Ribera del Duero, pero para no quedarnos atrás debemos reinventarnos”

“Hay otros factores que dan sentido a la vida más allá de lo estrictamente material”

de otros países implica ser también más rápidos. Antes, nos quedábamos sin vino a mitad de año y no podíamos dar el servicio que merecían nuestros clientes», señala Rodero.

Lo que tampoco se plantean en la bodega es producir en otras zonas. Si, elaborar un blanco. «Somos honestos y lo que hemos producido hasta ahora no responde al perfil tan exigente que tiene nuestro cliente, así que hemos decidido posponer su

lanzamiento», confirma Rodero, que reconoce estar viviendo una transición generacional «más fácil de lo esperado». «Mi padre sigue en activo, atendiendo a algunos clientes históricos o vigilando las uvas, pero mi hermana y yo estamos empezando a tomar las decisiones importantes», confirma Rodero, que añade: «A mi padre no le está costando mucho pasar el testigo, nos está dejando hacer, y nosotras le estamos muy agradecidas por su confianza».

También, Rodero agradece a su padre que le haya enseñado a amar el campo y la bodega. «Vendería la segunda generación la propiedad de la misma? «No trabajamos para ganar dinero, hay otros factores que dan sentido a la vida más allá de lo estrictamente material. Todo lo que invertimos, en tiempo y en dinero, el viñedo te lo devuelve; es muy gratificante. Por eso, aunque hemos tenido ofertas para vender, no hemos querido escucharlas», concluye Rodero.

EXPANSIÓN

21 de diciembre de 2024



Carmelo Roderio

prensa online

¿Qué regalar a un foodie de esos en Navidades? Ahí van algunas ideas

Por: **Gerardo** | 19/12/2014



Ha quedado un titular terrible para estar en Discover, que es lo único que a estas alturas interesa a muchos medios. Certo. Sería mucho mejor un canónico «regalos para foodies en Navidades» o lo que ahora se lleva «**my foodie y estos son los regalos que me gustaría para estas Navidades**».

Pero a estas alturas y después de tantos años, no vamos a andarnos con tonterías. La idea es sencilla: propuestas casi de última hora para triunfar con esa persona a la que le encanta comer y beber. Eso es lo que ahora se le llama *foodie*, aunque no queda del todo claro si como insulto o como descripción. Pero tampoco es el tema ahora.

Así que toma nota a ver si alguna de estas ideas te sirve para la carta al Cienzero, Pape Noel, Reyes Magos o quien toque...

¿Polvorones? Sí, pero buenos



Regalar una caja de polvorones no suaba en sus planes. Confiamos que tampoco en los nuestros. Pero se cambia rápido de opinión en cuanto pruebas un buen polvorón y descubres que la mayoría de los que comemos «sí», esos que se venden a peso en el supermercado, no tienen nada que ver con esta delicada artesanía. Los **de El Toro que elaboran en la pastelería Galicia de Tordesillas de Valladolid**, además de estar muy buenos, llegan en una preciosa lata que resulta un regalo perfecto. Para poner debajo del árbol o para regalar a esa comida y cena y no acabar llevando otro panecillo o cualquier turrón que hayas visto por ahí.

LA GULATECA

link al artículo:

<https://lagulateca.com/vinos-que-nos-gustan-seis-botellas-de-precio-moderado-que-merece-la-pena-probar/>

22 de noviembre de 2024

COMIENZA EN LA CABA Sigue en directo la última hora de la entrada de los rebeldes en Damasco y caída del régimen de Al Assad

Casa Gourmet

Joyas vinícolas de la Ribera

Descubre con esta **selección de vinos de Casa Gourmet** tres joyas de la **Ribera del Duero**, una de las mejores regiones vinícolas del mundo. Estos tintos de altura, frescura y carácter, son la expresión máxima del terruño, refinados, sutiles y complejos, forjados en un clima extremo.



Carmelo Rodero 2021, mejor crianza según la Guía de Vinos Gourmets 2025 / BODEGAS RODERO

Meris José Cayula

14 DEC 2024 16:36

Por qué cambiar por El Periódico

Las tierras que se agrupan bajo la **Denominación de Origen Ribera del Duero** se sitúan en la meseta norte y en la confluencia de cuatro provincias integradas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. El río Duero es el eje que une más de 100 pueblos extendidos a lo largo de una franja vinícola de unos 113 kilómetros de longitud y 35 de anchura. Aquí nacen los vinos de la Ribera del Duero, que se caracterizan por su elegancia y frescura, con una gran carga frutal y una buena acidez.

Son hijos de una tierra compleja y un clima severo, condiciones exclusivas que ofrecen, a gran altitud, una uva de extraordinaria calidad y enorme valor.

"El Ribera del Duero está en el mejor momento de su historia", dice **Tim Atkin, Master of Wine**, periodista y crítico de vinos británico. Este afamado experto británico aplaude la creatividad, diversidad y complejidad de la Ribera del Duero y celebra el momento histórico del que está siendo testigo: la denominación "Ribera del Duero es una de las grandes DO del mundo, vive una auténtica revolución creativa y su evolución es apasionante", añade.



Selección de vinos de la Ribera del Duero / CASA GOURMET

En esta **selección de vinos de Casa Gourmet** te descubrimos: **Vino Mayor Reserva 2019**, con una añada excelente; **Carmelo Rodero 2021**, mejor crianza según la Guía de Vinos Gourmets 2025; y **Hierdad de Peñalosa Roble 2022**, de Bodegas Pascual.

Carmelo Rodero 2021, mejor crianza en la Guía Gourmets 2025

Es un vino noble e imponente. Una muestra del cuidado del viñedo que hace la bodega, una de las más en forma de la Ribera del Duero. Este tinto se ha elaborado con materia prima de primera calidad. Es increíblemente complejo y elegante. Ha sido seleccionado mejor crianza en la **Guía de Vinos Gourmets 2025**.

Proviene de viñedos de más de 30 años situados en Pedrosa de Duero (Burgos), a una altitud de entre 750 y 850 metros sobre el nivel del mar. Ha pasado 15 meses en barrica nueva de roble francés y un mínimo de 12 meses en botella antes de salir al mercado. Este gran vino además seguirá creciendo en botella durante unos cuantos años más. Está recomendado para maridar con embutidos ibéricos, potajes, carnes rojas y quesos de oveja.

Carmelo Rodero, hijo y nieto de viticultores, es uno de los nombres más importantes de la denominación de origen. En 1990, después de muchos años de vender sus uvas a bodegas de enorme prestigio como Vega Sicilia, edificó la suya e inició una de las trayectorias más brillantes que se recuerdan en toda la historia de la Ribera del Duero.

Lo más leído

Lo último

1. El viento. Con rachas de hasta 100 km/h, golpea la costa de todos los mandos, albufera, escarpaduras y muros en Barcelona.
2. ¿Cuelen masas fúlb y responde a Mafud?
3. Última hora del tiempo en Catalunya: alerta por viento y chubascos por lluvia durante el Puente de Diciembre.
4. Cuatro heridos leves en un accidente: cuando va al fondo 'El Muro' en el centro de Valencia.
5. Abolir se cuenta en el desarrollo de acciones por la instalación irregular de antenas en una comarca de Badajoz.
6. Toda la unidad contra el chupón de Jessica Basso y Alta Peláez: 'el mes me dio que me bascase en Sabón' son mis hijos.
7. La Policía Nacional avisa de clima hoy: que actúe ante la nieve. Son de febrero: 'hacerme de la nada'.
8. Previsión para el conductor del autocar accidentado en la alta Cerdanya tras dar positivo en cocaína.

Carmelo Rodero

La fiesta navideña que ha unido a Miguel Benítez y a los Goyas.



VIAJAR

EL PERIÓDICO

link al artículo:

<https://www.elperiodico.com/es/cata-mayor/20241204/joyas-vincolas-ribera-del-duero-112321218>

4 de diciembre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA

Gentleman



Nace Raza 2021, un magnífico vino con sabor frutal de Bodegas Carmelo Rodero

Bodegas Carmelo Rodero lanza Raza 2021, una añada marcada por unas condiciones climatológicas complicadas y por un intenso sabor frutal.

5 de diciembre de 2024 | 08:00

Entre otras muchas cosas recordamos el año 2021 por **la impactante borrasca Filomena**, un fenómeno que no acontecía en nuestro país desde hace décadas. Esta extraña condición climatológica marcó la añada de Raza 2021, el nuevo y magnífico vino de Bodegas Carmelo Rodero.

Aquella añada no solo se caracterizó por Filomena, sino también por **un verano que fue cálido y seco, típico de Pedrosa del Duero**, en Burgos, donde se encuentran los viñedos de la compañía. Esta condición favoreció la maduración de las uvas. Sin embargo, las precipitaciones fueron escasas, y la falta de humedad en los suelos influyó en el proceso de maduración, obligando a usar las reservas de Filomena. Todo ello dio como resultado una magnífica añada que ahora presenta con orgullo la marca.

En nariz, despliega un impresionante abanico de aromas donde la fruta madura y fresca se expresa con una intensidad sublime. Las **profundas notas de frutas negras, como moras y ciruelas**, se entrelazan con delicados matices especiados, aportando una complejidad sutil. En boca, su entrada es sedosa, evoluciona con una densidad envolvente, perfectamente equilibrada. Un vino perfecto para maridar con carnes a la parrilla, chuletones y asados.

Bodegas Carmelo Rodero puede presumir de preservar **un legado familiar caracterizado por la innovación y el esfuerzo**. A día de hoy son las hijas del fundador, Beatriz y María Rodero, directoras técnica y comercial, quienes han continuado con esta visión. La historia de esta bodega comienza con un joven Carmelo de 13 años que decidió entregar su vida al cultivo y el 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.

Su pasión por el terruño lo llevó a adquirir viñedos, majuelo tras majuelo, construyendo poco a poco un patrimonio de valor incalculable.

En 1989, Carmelo y Elena, su mujer, tomaron la decisiva y audaz decisión de crear su propio vino. Así nació Bodegas Carmelo Rodero, un proyecto que desde entonces ha sido sinónimo de vinos que no sólo se disfrutaban, sino que cuentan **una historia de pasión, tierra y tradición**.

GENTLEMAN

link al artículo:

<https://gentleman.elperiodico.com/placeres/nace-raza-2021-un-magnifico-vino-con-sabor-frutal-de-bodegas-carmelo-rodero/>

5 de diciembre de 2024

RAZA

Los 40 principales del vino para la Navidad: una guía para brindar y regalar

La selección española de vinos más completa para triunfar estas fiestas. Ya sea para maridar comidas y cenas o como el regalo perfecto a alguien especial. Esta es la guía enológica definitiva para triunfar en Navidad.



El foto: retabla en un buen momento. Una foto de

Álvaro Castro - 6/12/2024, 13:12



De tintos a blancos pasando por los mejores rosados, dulces y los **personales** vinos de **autor**. De los clásicos que no fallan a las creaciones más novedosas. De los vinos de **autor** de pequeñas bodegas a los de los grandes grupos vitivinícolas. De las etiquetas innovadoras y con firma a las más tradicionales y chic. De los ecológicos a los biodinámicos pasando por los más naturales y sostenibles. Para todos los perfiles y presupuestos y... ¡algunos de ellos son solidarios! Además de consejos para los maridajes que mejor funcionan con los platos propios de estas fechas. Recorremos el territorio nacional vendimiando y catando. Esta guía esencial permitirá lucirte en la cena de Nochebuena, la comida de Navidad, el party de Fin de Año y el brunch de Año Nuevo. ¿O quizás como el regalo perfecto de Reyes?



WOMAN.ES

link al artículo:

<https://woman.elperiodico.com/lifestyle/mejores-vinos-navidad-brindar-regalar-112277635>

6 de diciembre de 2024

Joyas vinícolas de la Ribera del Duero

Descubre con esta selección de vinos de Casa Gourmet tres joyas de la Ribera del Duero, una de las mejores regiones vinícolas del mundo

La Opinión / María José Cayuela

09/12/24 | 17:04



Todos estos vinos ofrecen frescura y carácter, son la expresión máxima del terroir, refinada, sutil y compleja. Todos los vinos de Casa Gourmet.

Las tierras que se agrupan bajo la **Denominación de Origen Ribera del Duero** se sitúan en la meseta norte y en la confluencia de cuatro provincias integradas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid.

El río Duero es el eje que une más de 100 pueblos extendidos a lo largo de una franja vitícola de unos 115 kilómetros de longitud y 35 de anchura. Aquí nacen los vinos de la Ribera del Duero, que se caracterizan por su elegancia y frescura, con una gran carga frutal y una buena acidez.

Son hijos de una tierra compleja y un clima severo, condiciones exclusivas que ofrecen, a gran altitud, una uva de extraordinaria calidad y enorme valor.

"*El Ribera del Duero está en el mejor momento de su historia*", dice **Tim Atkin, Master of Wine**, periodista y crítico de vinos británico. Este afamado experto británico aplaude la creatividad, diversidad y complejidad de la Ribera del Duero y celebra el momento histórico del que está siendo testigo la denominación. "*Ribera del Duero es una de las grandes DO del mundo, vive una auténtica revolución creativa y su evolución es apasionante*", añade.

En esta **selección de vinos de Casa Gourmet** te descubrimos: **Vino Mayor Reserva 2018**, con una añada excelente; **Carmelo Rodero 2021**, mejor crianza según la Guía de Vinos Gourmets 2025; y **Heredad de Peralosa Roble 2022**, de Bodegas Pascual.

Carmelo Rodero 2021, mejor crianza en la Guía Gourmets 2025

Es un vino noble e imponente. Una muestra del cuidado del viñedo que hace la bodega, una de las más en forma de la Ribera del Duero. Este tinto se ha elaborado con materia prima de primerísima calidad. Es increíblemente complejo y elegante. Ha sido seleccionado mejor crianza en la Guía de Vinos Gourmets 2025.

Proviene de viñedos de más de 30 años situados en Pedrosa de Duero (Burgos), a una altitud de entre 750 y 850 metros sobre el nivel del mar. Ha pasado 18 meses en barrica nueva de roble francés y un mínimo de 12 meses en botella antes de salir al mercado.

Este gran vino además seguirá creciendo en botella durante unos cuantos años más. Está recomendado para maridar con embutidos ibéricos, potajes, carnes rojas y quesos de oveja.

Carmelo Rodero, hijo y nieto de viticultores, es uno de los nombres más importantes de la denominación de origen. En 1990, después de muchos años de vender sus uvas a bodegas de enorme prestigio como Vega Sicilla, edificó la suya e inició una de las trayectorias más brillantes que se recuerdan en toda la historia de la Ribera del Duero.

LA OPINIÓN DE MURCIA

link al artículo:

<https://www.laopiniondemurcia.es/ocio/gastronomia/2024/12/09/joyas-vincolas-ribe-ra-duero-112465195.html>

9 de diciembre de 2024






[Inicio](#)
[Noticias](#)
[Opinión](#)
[Eventos](#)
[Internacional](#)
[Anuncios](#)
[Nuestro](#)
[Proyecto](#)

[Noticias de Bodega](#)
[Noticias de Bodega](#)
[Noticias de Bodega](#)

Vicent Escamilla

11 de diciembre de 2024 · Tiempo de lectura: 2 min

Bodegas Carmelo Rodero: La excelencia del terruño en el corazón de la Ribera del Duero

Enclavada en Pedraza de Duero (Burgos), un enclave privilegiado en el corazón de la D.O.P. Ribera del Duero, Bodegas Carmelo Rodero ha consolidado su lugar entre las referencias imprescindibles del vino español. Con vitedos que se extienden por 150 hectáreas a 900 metros de altitud, esta bodega familiar es un ejemplo de cómo el equilibrio entre tradición, sostenibilidad y saber hacer puede plasmarse en vinos de una calidad excepcional.

El terroir de Pedraza de Duero, caracterizado por suelos arcillosos-calizos y un clima continental extremo, aporta unas condiciones ideales para el cultivo de la vid. Estas cualidades, combinadas con el talento de la enóloga Beatriz Rodero, se traducen en vinos que expresan con nitidez la identidad del lugar de donde provienen. Cada parcela, trabajada con un enfoque respetuoso con el medio ambiente, contribuye a un mosaico de sabores y aromas que hacen de cada etiqueta de Carmelo Rodero una experiencia inolvidable.

La bodega ha sido reconocida por dos de las publicaciones más prestigiosas del sector: la Guía Ponsau y la Guía de Vinos Gourmet. Estas valoraciones, fruto de la rigurosa cata de miles de etiquetas, destacan la consistencia y la excelencia de Carmelo Rodero en cada uno de sus elaboraciones:

- Guía Ponsau 2023:**
 - Pago de Valcarlos 2020: 100 puntos
 - TSM 2020: 99 puntos
 - Carmelo Rodero Crianza 2020: 98 puntos
 - Raza 2020: 97 puntos
- Guía de Vinos Gourmet 2023:**
 - TSM 2020: 99 puntos
 - Pago de Valcarlos 2020: 98 puntos
 - Raza 2020: 98 puntos
 - Carmelo Rodero Crianza 2020: 97 puntos, además de ser reconocido como el Mejor Vino Crianza del Año.

Estas puntuaciones no sólo consolidan el prestigio de la bodega, sino que también resaltan la singularidad de sus etiquetas, desde el frescor del Crianza hasta la complejidad del Pago de Valcarlos.

Estas puntuaciones no sólo consolidan el prestigio de la bodega, sino que también resaltan la singularidad de sus etiquetas, desde el frescor del Crianza hasta la complejidad del Pago de Valcarlos.



Crianza	TSM	Pago de Valcarlos	Raza
99	100	97	98
99	98	98	97

Un legado que evoluciona

La historia de Bodegas Carmelo Rodero es la historia de un sueño hecho realidad. Fundada en 1991 por Carmelo Rodero, la bodega se ha transformado en un emblema de la Ribera del Duero, una región que en las últimas décadas ha visto su reconocimiento internacional crecer exponencialmente. Hoy, sus hijas Beatriz y María lideran el proyecto, aportando una visión moderna y sostenible que respeta las raíces del viñedo y de su tradición familiar.

El enfoque de Beatriz Rodero como enóloga se centra en permitir que la fruta sea la protagonista. Esta filosofía se refleja en la nitidez y frescura que definen sus vinos, fruto de un trabajo meticuloso en el campo y en la bodega. Cada botella es un tributo al terroir y a la pasión de una familia comprometida con la excelencia.

LA SEMANA VITIVINÍCOLA

link al artículo:

<https://sevi.net/art/21732/bodegas-carmelo-rodero-la-excelencia-del-terruño-en-el-corazón-de-la-ribera-del-duero>

11 de diciembre de 2024



Carmelo Rodero, los vinos que rozan la perfección



Son muchas las guías, expertos y citas que valoran miles de vinos. Dos de las que uno puede fiarse a ciegas son las que editan, por un lado, el crítico Andrés Perea y, por otro, el Grupo Gourmet, quienes se han labrado una merecida reputación a base de duro trabajo y sabiduría.

Ambas han expresado año tras año su admiración por los vinos de Bodegas Carmelo Rodero a través de puntuaciones que no dejan lugar a dudas. En la última edición de las dos guías, los vinos de esta bodega de Pedrosa de Duero rozan la perfección. Aquí están para contarnos sobre su calidad:

GUÍA PROENSA 2025:

- Pago de Valcarlos 2020 – 100 puntos
- TSM 2021 – 99 puntos
- Carmelo Rodero Crianza 2022 – 98 puntos
- RAZA 2021 – 97 puntos

GUÍA DE VINOS GOURMETS 2025:

- TSM 2021 – 99 puntos
- Pago de Valcarlos 2020 – 98 puntos
- RAZA 2021 – 98 puntos
- Carmelo Rodero Crianza 2022 – 97 puntos, Mejor Vino Crianza del Año

La clave de su calidad es la combinación ganadora entre el terreno y la mano de la enóloga de la familia, Beatriz Rodero, que extrae su esencia con acierto y la traslada a los vinos de Bodegas Carmelo Rodero.

El terreno

Bodegas Carmelo Rodero se encuentra en Pedrosa de Duero, localidad situada en el corazón de la Denominación de Origen Ribera del Duero, en la provincia de Burgos, a seis kilómetros de Riba de Duero, a 28 de Aranda de Duero y a 85 de la capital, Burgos. Por sus marcadas características, se trata de un enclave privilegiado. Este territorio es reconocido por su terroir: diverso, donde el suelo arcilloso calizo y el clima continental extremo constituyen de manera crucial al perfil único de los vinos.

A una altitud de 890 metros sobre el nivel del mar, los viñedos de tempranillo, cabernet sauvignon y merlot de la bodega de Pedrosa de Duero se reparten en varios pagos seleccionados, un total de 170 hectáreas con virtudes intrínsecas diferentes de cada microclima.

EL CORREO DEL VINO

link al artículo:

<https://elcorreodelvino.com/carmelo-rodero-los-vinos-que-rozan-la-perfeccion/>

11 de diciembre de 2024

RECOMENDADO

CARMELO RODERO, LOS VINOS QUE ROZAN LA PERFECCIÓN

11 diciembre, 2024



Son muchas las guías, expertos y catas que valoran miles de vinos. Dos de las que uno puede fiarse a ciegas son las que editan, por un lado, el crítico André Proensa y, por otro, el Grupo Gourmet, quienes se han labrado una merecida reputación a base de duro trabajo y valdridia.

Ambas han expresado año tras año su admiración por los vinos de Bodega Carmelo Rodero a través de puntuaciones que no dejan lugar a dudas. En la última edición de las dos guías, los vinos de esta bodega de Pedrosa de Duero rozan la perfección. Aquí están para comenzar sobre su calidad:

GUÍA PROENSA 2025:

- Pago de Valtreses 2020 - 100 puntos
- TSM 2021 - 99 puntos
- Carmelo Rodero Crianza 2022 - 98 puntos
- RAZA 2021 - 97 puntos

GUÍA DE VINOS GOURMET 2025:

- TSM 2021 - 99 puntos
- Pago de Valtreses 2020 - 98 puntos
- RAZA 2021 - 98 puntos
- Carmelo Rodero Crianza 2022 - 97 puntos, Mejor Vino Crianza del Año

La clave de su calidad es la combinación ganadora entre el terreno y la mano de la enóloga de la familia, Beatriz Rodero, que extrae su esencia con acierto y la traslada a los vinos de Bodega Carmelo Rodero.

El terreno

Bodega Carmelo Rodero se encuentra en Pedrosa de Duero, localidad situada en el concejo de la Denominación de Origen Ribera del Duero, en la provincia de Burgos, a solo kilómetros de Eza de Duero, a 29 de Aranda de Duero y a 15 de la capital, Burgos. Por sus marcadas características, se trata de un enclave privilegiado. Este territorio es remembrado por su terroir distintivo, desde el suelo arcilloso-calizo y el clima continental extremo contribuyen de manera crucial al perfil único de sus vinos.

A una altitud de 890 metros sobre el nivel del mar, los *Vitídeos* de tempranillo, cabernet sauvignon y merlot de la bodega de Pedrosa de Duero se reparten en varios pagos seleccionados, un total de 178 hectáreas con virtudes intrínsecas diferentes de cada microclima.

Filosofía

Esta diversidad geográfica es clave en la creación de unos vinos con el sello del terreno, que dejó expresarse a la fruta con vitales y naturales freccas, siguiendo la filosofía de su directora técnica y enóloga Beatriz Rodero. Cada parcela propia se gestiona con enfoque específico a la sostenibilidad y el respeto máximo por el entorno natural, lo que se refleja en sus vinos, verdadero tributo a su lugar de origen.

Ver temas relacionados	
Vinos De	>
Pefaranda de Duero	>
La Rioja	>
La 9	>
La Elca	>

Historia de Bodega Carmelo Rodero

Bodega Carmelo Rodero es producto de la ilusión de toda una familia, del sueño que un día nació a Carmelo Rodero a fundarla en Pedrosa de Duero, Burgos, en 1991, y que se ha convertido en un referente de calidad de la Denominación de Origen Ribera del Duero. El mismo sueño inspira ahora a sus hijos, Beatriz y María, quienes con ilusión renovada perpetúan la tradición de obtener el fruto más genuino de su terreno, con resultados tan excelentes como las puntuaciones de Guía de Vinos.

Disiembre 2025 y Guía Proensa 2025.

BODEGAS & VINOS

link al artículo:

<https://www.bodegasyvinos.info/carmelo-rodero-los-vinos-que-rozan-la-perfeccion/>

11 de diciembre de 2024

Cinco vinos (o vinazos) para triunfar esta Navidad

DE LA VINA | FEATURED | TODOS

12 diciembre, 2024



Isabel Acevedo



Ya sea para regalar o para disfrutar con las mejores viandas, la elección del vino perfecto para triunfar en Navidad es algo que tenemos todos en mente.

Y es que, hay muchos factores que debemos valorar a la hora de elegir un buen vino para Navidad. Se puede optar por vinos de Denominaciones de Origen reconocidas, o también por vinos recientemente galardonados, también se pueden elegir vinos de bodegas o enólogos de prestigio, o decidirse por alguna novedad destacada de un productor emergente.

La clave del éxito a la hora de elegir vinos para triunfar esta Navidad, sin embargo, seguramente radique en un solo hecho: poder compartirlo con los que más queremos.

Aquí hemos seleccionado cinco grandes vinos con los que seguro, ¡se triunfará esta Navidad (y todo el año)!:

Raza 2021. Bodegas Carmelo Rodero. DO Ribera del Duero



Raza 2021 es una celebración del terruño de Ribera del Duero y la visión enológica de Beatriz Rodero, quien imprime su huella única en este extraordinario vino. Un vino que refleja el alma de los viñedos de Pedrosa de Duero, un enclave privilegiado dentro de la Denominación de Origen Ribera del Duero. Raza 2021 ya ha sido reconocido por algunas de las mejores guías con 97 puntos en la Guía Pénica y 98, en Guía de Vinos Gourmets.

Raza 2021, elaborado con tempranillo (90%) y cabernet sauvignon (10%), es un tinto equilibrado y profundo. A la vista, presenta un atractivo color rojo píctico intenso con ribetes violáceos, que denotan su juventud y vivacidad. En nariz, despliega un abanico aromático de frutas rojas maduras, como cerezas y grosellas, con delicadas notas de especias dulces, cacao y un fondo mineral que evoca su origen calizo acillioso.

En boca es, como no podía ser menos para un gran Ribera, elegante y sedoso, con taninos pulidos y una acidez perfectamente integrada que aporta frescura. Su pano es amplio y persistente, dejando un retrogusto marcado por toques balsámicos y una agradable sensación especiada. Este vino no solo satisface, sino que invita a descubrir más en cada sorbo.

SUSCRIBIRSE

BUSCAR



BACO Y BOCA

link al artículo:

<https://bacoyboca.com/cinco-vinos-o-vinazos-para-triunfar-esta-navidad/>

12 de diciembre de 2024

Un Ribera del Duero de 100 puntos

Un vino de Bodegas Carmelo Rodero En el siempre exigente y competitivo panorama de la Ribera del Duero, la...

BODEGAS CARMELO RODERO

...AÑO 12 DE DICIEMBRE DE 2024

Un vino de Bodegas Carmelo Rodero



En el siempre exigente y competitivo panorama de la Ribera del Duero, la reciente clasificación de Pago de Valtarreja 2020 como un vino de 100 puntos en la guía Proensa ha provocado un revuelo entre los amantes del vino brito. La añada 2020, elaborada exclusivamente con una temporada de calidad excepcional, confirma que la riqueza vitivinícola de la región no solo mantiene su estatus, sino que continúa superando las barreras de la excelencia.

Un origen privilegiado y una elaboración minuciosa.

El Pago de Valtarreja, es un pago de Carmelo Rodero y se encuentra en la localidad de Pedrosa de Duero, provincia de Burgos, un enclave reconocido por poseer suelos y condiciones climáticas ideales para el cultivo de la vid. Estas tierras, que combinan la altitud, la amplitud térmica y la composición mineral, permiten que las uvas desarrollen un carácter distintivo y una concentración aromática muy particular. Precisamente esa identidad es la que sobresale en este nuevo vino, resultado de la observación metódica y el cuidado constante en las viñas.



El Pago de Valtarreja 2020 se produce únicamente en años en los que la uva alcanza la máxima calidad, garantizando que cada botella refleje la pureza de la variedad tempranillo en su máxima expresión. La crianza de 23 meses, en barricas de roble francés, se convierte en un pasaje imprescindible para afinar sus tonos, desarrollar su complejidad aromática y pulir su textura. El resultado es un vino que atrapa con su color rojo profundo, su aroma a frutos negros maduros, su equilibrio de especias y su sutil fondo tostado, coronado por una persistencia en boca que se prolonga como un susurro elegante.

La obtención de la máxima puntuación en la guía Proensa confirma el compromiso del equipo de Carmelo Rodero y sus hijas María Rodero y Beatriz Rodero para seguir manteniendo la calidad de sus vinos. Ribera del Duero, con décadas de consolidación en el mercado internacional, suma ahora un nuevo referente que promete situar a la denominación en un lugar aún más destacado dentro del panorama vitivinícola mundial.

El resto de puntuaciones de sus vinos son:

Carmelo Rodero TSM 2021 : 89 puntos.

Carmelo Rodero Raza 2021: 97 puntos.

Carmelo Rodero Crianza 2022: 95 puntos.

Puedes visitar su web en <https://bodegascarmelodero.com/>

Un artículo de Bodegas Carmelo Rodero

VINETUR

link al artículo:

<https://www.vinetur.com/2024121283544/un-ribera-del-duero-de-100-puntos.html>

12 de diciembre de 2024

Gastro

EL COMENTA | RECETAS | RESTAURANTES | BEBER | DONDE COMER

VINO >

Seis vinos nuevos que puedes comprar con antelación para estas fiestas

Una selección de tres blancos y tres tintos que permiten armonizar prácticamente cualquier menú, sea tradicional o inspirado en la vanguardista culinaria

CARLOS DELGADO

Madrid 14 DEC 2024 10:00:27

Buena y Vieja, las noches más emblemáticas del año son una excelente ocasión para ejercer el arte de combinar vino y plato, reivindicando el entrañable espíritu *gourmet* que siempre ha caracterizado [las cenas navidenas](#). Una forma de hacerlo es con las nuevas marcas de bodegas consagradas, uniendo así la novedad enológica con la tradición social en uno de los momentos gastronómicos más importantes del año. Para ello he seleccionado seis excelentes vinos, tres blancos y tres tintos, que nos permiten armonizar prácticamente cualquier menú, sea tradicional o inspirado en la vanguardista culinaria. Con ellos podemos acompañar los distintos momentos gastronómicos, ya sean los impresionantes **mariscos**, **molluscos** o **crustáceos**, o los pescados al horno o guisados; ya sean los asados (cochinillo, cordero, pajaritas, capones, o el tradicional pavo relleno. Los hay de pequeñas y exquisitas elaboraciones; otros ofrecen la contundencia de una fuerte personalidad derivada del terreno y del tipo de uva. Algunos proceden de viejas cepas de variedades autóctonas, mientras que otros provienen de viñedos cultivados en suelos de cuarcitas y pizarras. También hay creaciones de pequeños productores familiares o emprendedores imaginativos que se atreven a emplear, con audacia, métodos de elaboración innovadores. Incluso, viñas históricas que ya no existen, pero que inspiran nuevas plantaciones en un alarde vitivinícola de continuidad. Seis opciones que garantizan una noche memorable.

CARMELO RODERO RAZA 2021

Carmelo Rodero >

Pocas regiones vitivinícolas han conocido una revalorización tan grande de sus vinos como Ribera de Duero. En ella ha jugado un papel destacado Carmelo Rodero, un viñador de raza. De ahí el nombre del nuevo tinto elaborado por su hija, la enóloga Beatriz Rodero Oña, a partir de un excelente tempranillo cultivado a más de 800 metros de altura. Tiene una crianza de 30 meses en barricas nueva de roble francés. Aroma fresco de frutos silvestres negros adornados por notas florales y especias. Sabroso, potente pero elegante y persistente.

- Teléfono: 947 330 046
- DO: Ribera del Duero
- Tipo: tinto reserva, 15%
- Cepas: tempranillo y algo de cabernet sauvignon
- Precio: 40 euros
- Puntuación: 9,7/10

FLIPAS

Ven al Santísimo y disfruta por 0€^{mes}

iPhone 15

10 DÍAS

1. Cumplido condiciones de financiación de 10 días.

NEWSLETTER

Recibirás noticias de El Comenta

EL DAÑO DE LAS FALSIFICACIONES ES REAL

Comprando medicamentos falsos, pones en riesgo tu vida.

EL PAÍS

link al artículo:

<https://elpais.com/gastronomia/beber/2024-12-14/seis-vinos-nuevos-para-comprar-con-antelacion-para-las-fiestas-navidenas.html>

14 de diciembre de 2024

Denominación de Origen Ribera del Duero, vivir para los vinos

31 14/12/2024 12:23 a. m.

Milenio

Denominación De Origen Ribera Del Duero Noticias



D. O. Ribera Del Duero, Vinos Españoles, Vinos Tintos

Bodegas: Virtus, Lleiroso, Carmelo Rodero, Viña Sastre, Pago de Carraovejas, Dominio de Calogía, Pradorey, Francisco Barona, López Cristóbal y Albás.

Los vinos de Ribera del Duero presentan una concentración y taninos robustos, que les confiere un carácter poderoso y duradero, gracias a sus condiciones climáticas, la altura, los suelos arcillosos de la región y también a la diversidad de añadas. A decir de los expertos, se caracterizan por ser muy diferentes entre sí, con cualidades muy diversas dependiendo del terruño en el que hayan evolucionado.

HEADTOPICS.COM

link al artículo:

<https://headtopics.com/mx/denominaci-n-de-origen-ribera-del-duero-vivir-para-los-63421905>

14 de diciembre de 2024

Cata navideña: doce tintos, diez blancos y dos cavas

Llega la Navidad y con ella las celebraciones de todo tipo, con amigos, con compañeros de trabajo, en familia.... Son reuniones para sonreír y brindar. Y motivos no nos van a faltar. Para acompañar esos momentos presentamos una selección de vinos que nos harán disfrutar de la comida y de la compañía

Lunes, 16 de diciembre 2024, 19:38 | Actualizado 20:14h.

Carmelo Rodero Crianza 2021



90% de Tempranillo y 10% Cabernet Sauvignon. Crianza de 15 meses en barricas de roble francés. Los viñedos de Bodegas Rodero crecen en Pedrosa de Duero, Burgos, a una altitud de 890 metros sobre el nivel del mar a través de varios pagos seleccionados, un total de 170 hectáreas con virtudes intrínsecas diferentes de cada microclima. Esta diversidad geográfica es clave en la creación de unos vinos con el sello del terruño, que deja expresarse a la fruta con nitidez y marcada frescura, siguiendo la filosofía de su directora técnica y enóloga Beatriz Rodero. 14,90 grados.

Bodega: Carmelo Rodero. **Precio:** 27 €.

EL CORREO.COM

link al artículo:

<https://www.elcorreo.com/jantour/bodega/cata-navidena-doce-tintos-diez-blancos-dos-20241214193832-nt.html>

16 de diciembre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA

6 vinos para regalar esta Navidad y callar la boca al cuñado repelente, para la amiga organizadora de fiestas, al familiar coccinillas, al profesor de los niños y al médico de confianza

Es un clásico y una buena idea: regalar buen vino esta Navidad. No tiene que ver con el precio, sino con quien lo recibe y el momento. Aquí tienes buenas ideas, para todos, y de todo precio.

POR MERITXELL FALGUERAS PUBLICADO: 17/12/2024

Lo sé: ¡es un estrés hacer regalos! Por ello el formato líquido, aunque pese, siempre es una buena solución. **Palabra de sumiller.** Antiguamente las ofrendas a los dioses se hacía con vino tinto por la asimilación también de los ritos de sacrificio. Y para ayudarte en tus regalos de vinos, he hecho una selección que te saca de todas las circunstancias.

Para el cuñado en cuestión o la cuñada repelente tápale la boca y dale marca y Denominación de origen que pueda reconocer. Una brillante opción es un **Ribera del Duero Reserva como el Carmelo Rodero**. Un vino persistente para dejarlos con la palabra en la boca con sus más de veinte meses en barrica. Porque como los buenos jugadores de ajedrez, **este vino sabe esperar dos años en botella para hacer jaque mate en el paladar con una fruta computada que conquista a cualquiera.**



ELLE.ES

link al artículo:

<https://www.elle.com/es/gourmet/gastronomia/a63200286/vinos-regalar-beber-fiestas/>

17 de diciembre de 2024

CARMELO RODERO RESERVA

Estos son los 5 mejores vinos para triunfar en Navidad



Teresa Navarro Ortega 17/12/2024 Actualizado el 17/12/2024

La **Denominación de Origen Ribera del Duero** se ha convertido en un verdadero pilar de la viticultura española y un referente mundial del buen vino. Situada en **Castilla y León**, esta región es sinónimo de calidad, tradición y excelencia. Desde sus orígenes romanos hasta su reconocimiento en 1982, ha mantenido la producción de tintos que no solo destacan por su robustez y carácter, sino también por ofrecer **una relación calidad-precio que enamora**.

Si estás buscando disfrutar de vinos intensos y complejos sin vaciar tu bolsillo, **aquí te presentamos los 10 mejores vinos tintos de Ribera del Duero**, según los expertos. Una lista con los favoritos que debes tener en tu bodega.

Carmelo Rodero Reserva 2020 – Elegancia en estado puro

- **Variedad:** 90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon
- **Precio:** 35 €

Un vino reserva que combina potencia y sutileza. Envejecido en barricas de roble, presenta notas de vainilla y frutas maduras, con un final largo y aterciopelado. Ideal para carnes rojas.



NOTICIAS DEL VINO

link al artículo:

<https://www.noticiasdelvino.com/tendencia/2024/12/17/estos-son-los-5-mejores-vinos-para-triunfar-en-navidad-17797/>

17 de diciembre de 2024

CARMELO RODERO RESERVA

Este tinto de Ribera del Duero es el mejor vino crianza de 2024 para los expertos de la Guía Gourmets y el crítico Andrés Poensa le ha dado 98 puntos

Cuesta menos de 25 euros y es un coupage de Tempranillo (90%) y Cabernet Sauvignon (10%) ideal para acompañar platos de carnes rojas, quesos blandos o legumbres.

Por [Quintan Higueras](#) PUBLICADO: 16/12/2024

Hoy os queremos hablar de un Ribera del Duero que ha sido considerado el mejor vino crianza de 2020 por los expertos de la Guía Vinos Gourmets 2025, que en su edición 2022 ha merecido 91 puntos Suckling y que el crítico Andrés Poensa le ha otorgado 98 puntos.

Se trata de Carmelo Rodero Crianza, elaborado por Bodegas Rodero, un proyecto familiar que comenzó Carmelo Rodero y su esposa Elena allí por 1990 en la localidad de Pedrosa de Duero, situada en la zona más meridional de Burgos. Ahora, acompañados por sus hijas María y Beatriz, siguen creando grandes vinos con la misma ilusión y el esfuerzo del principio.



Rodero sabe bastante sobre vinos. De hecho, vendió sus uvas durante 14 años a la bodega Vega Sicilia, una de las bodegas más prestigiosas y conocidas del mundo. Pocas mejores cartas de presentación podemos encontrar en una industria tan competitiva y complicada como es la del vino.

Este crianza destaca por su elegancia y equilibrio, y es el resultado de un cuidadoso coupage de Tempranillo (90%) y Cabernet Sauvignon (10%). Las uvas provienen de viñedos propios con más de 15 años, situados a altitudes entre 750 y 850 metros. Estas parcelas, sujetas a un clima extremo con inviernos rigurosos y veranos intensos, descansan sobre suelos arcillosos con cantos rodados y arena, factores que limitan la producción pero garantizan una calidad excepcional.

La vinificación del Carmelo Rodero Crianza se caracteriza por un proceso meticuloso. Tras la vendimia, las uvas son seleccionadas manualmente y sometidas a una maceración en frío para preservar sus aromas. El mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura, asegurando una extracción óptima.



Bodegas Rodero

El vino madura durante 15 meses en barricas de roble francés y americano, con trasiegos regulares que aportan complejidad y equilibrio. Posteriormente, descansa 12 meses en botella antes de ser comercializado, alcanzando así su máxima expresión.

En copa, este tinto destaca su intenso color rojo profundo. Aromas de ciruela, mora y delicadas notas de vainilla y especias seducen al olfato. En boca, es concentrado, con tintos suaves y un final persistente. Ideal para acompañar carnes rojas, quesos blandos o legumbres, te recomendamos servirlo a 16 grados para disfrutarlo como se merece.

ESQUIRE.ES

link al artículo:

<https://www.esquire.com/es/donde-comer-beber/a63166979/mejor-vino-tinto-ribera-duero-2024-carmelo-rodero-guia-gourmets/>

18 de diciembre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA

Por todo lo alto

Brígida Gallego

DESCUBRE LOS VINOS QUE HARÁN BRILLAR TUS BRINDIS NAVIDEÑOS

Un viaje a través del vino: sabores únicos para estas fiestas

Explora una cuidada selección de vinos que combinan tradición, sostenibilidad y excelencia para disfrutar esta Navidad

BRÍGIDA GALLEGO 19 Dic 2024 - 12:06 CET



Vinos para Celebrar la Magia de la Navidad

La Navidad es sinónimo de unión, alegría y, por supuesto, celebraciones. Cada brindis es una oportunidad para crear recuerdos inolvidables, y qué mejor manera de hacerlo que con una selección de vinos cuidadosamente elegidos para complementar tus momentos más especiales. Desde burbujeantes champagnes hasta tintos con historia, te presentamos opciones ideales para estas fiestas.

Raza 2021: Carácter Ribera del Duero



Carmelo Rodero presenta Raza 2021, un tinto que refleja la esencia de Pedrosa de Duero. Este coupage de Tempranillo y Cabernet Sauvignon envejecido durante 20 meses en roble francés ofrece una experiencia intensa. Sus aromas a frutas negras, cacao y especias se combinan con una boca estructurada, equilibrada y de taninos sedosos. Perfecto para acompañar carnes asadas y quesos curados. Raza 2021 es una elección segura para cualquier velada navideña. PVP: 32 €

EL PERIODISTA DIGITAL

link al artículo:

<https://www.periodistadigital.com/por-todo-lo-alto/20241219/navidad-vino-fiestas-champagne-zero-689405045786/>

19 de diciembre de 2024

RAZA

ESTILO DE VIDA

Un buen vino no puede faltar en la mesa de Navidad. Ya seas anfitrión o invitado, asegúrate de elegir bien

JAVIER FERNÁNDEZ PÉREZ

Hay detalles muy placenteros en Navidades: la mesa llena de **turrón**, los encuentros, las velas, el rojo y, por supuesto, ese vino que parece hecho a medida para cada momento. Bien elegido, es garantía de convertirse en uno de esos pequeños placeres. Porque **un buen vino no solo acompaña los platos, sino que anima charlas, despierta sonrisas y crea recuerdos**. Para brillar, ya sea como **anfitrión** o **invitado**, aquí os proponemos una selección de **12 vinos imprescindibles**.

RAZA 2021, BODEGAS CARMELO RODERO (D.O. RIBERA DEL DUERO)



RAZA 2021, BODEGAS CARMELO RODERO (D.O. RIBERA DEL DUERO)

El nuevo vino de la familia, del a su pueblo, Pedrosa, y procedente de cinco parcelas diferentes para hacer un solo vino de "raza", **elegante, fino y equilibrado**. La frutilla madurata y fresca se expresan con **una intensidad sublime y combinan con especias**. Todas ellas lo hacen complejo, sedoso y de los que evolucionan con equilibrio. Potente y seductor, este tinto es un claro ejemplo del D.O. de los ródicos con su terroir.

TELVA.COM

link al artículo:

<https://www.telva.com/estilo-vida/2024/12/19/67614f6601a2f1ed858b459c.html>

19 de diciembre de 2024

RAZA

Los mejores regalos de Navidad de gastronomía y cocina para disfrutones y cocinillas

De vino a dulces caprichos y apetitosos bocados, pequeños electrodomésticos, útiles de cocina... Muchas ideas para rellenar la carta de foodies y disfrutones amantes de la comida y la cocina.

POR JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ PUBLICADO: 20/12/2024

Los amantes de la gastronomía y la cocina somos casi como una secta. Nos encanta la abundancia y tener todos los aparatos, gadgets, electrodomésticos y artilugios posibles, amén de todos aquellos productos y delicatessen con los que se nos hace la boca agua y con los que podemos cocinar todo tipo de platos. El catálogo de cosas a regalar (y que nos regalen) para este tipo de personas es enorme, casi infinito, y va desde los bocados 'deli' más caprichosos y especiales a los básicos con que nos resuelven todos los momentos y nos facilitan mucho la vida.

Ha que reconocer que los "cocinillas" somos colectivo disfrutón, a quienes nos encanta compartir y llenar nuestra mesa y las mesas a las que acudimos de buenas y sabrosas ideas. Y tener nuestras cocina a la última, y que nuestros amigos y familiares también se sumen a nuestra pasión. Por eso te proponemos un catálogo de buena ideas para el regalo que vas a hacer a esa persona que tanto quieres y que vive la cocina con pasión. Aquí vas a encontrar ese detalle que necesitas, o que va a hacerle tan feliz. Pasen y vean.



Genérico Carmelo Rodero Crianza

32 € en Amazon

CRÉDITO: SOCIEDAD FIDUARIA

Es el mejor tinto de crianza por la Guía Vinos Gourmets 2025. Con un 90% de tempranillo y 10% cabernet sauvignon, en su elaboración se refleja el saber hacer de Beatriz Rodero, directora técnica y enóloga de la bodega, que su padre, Carmelo Rodero, convirtió en una de las emblemáticas de la Ribera del Duero. Tiene una crianza de 15 meses en barricas de roble francés aportan complejidad sin restar un ápice de frescura.

Tiene un perfil aromático elegante y complejo, donde las notas frutales del Tempranillo, como la frambuesa y la mora, se entrelazan con delicados matices de pan tostado y especias provenientes de su paso por barrica. En boca, se presenta goloso y equilibrado, con una textura sedosa que llena el paladar. Sus taninos dulces y bien integrados conducen a un final largo y persistente, invitando a disfrutar cada sorbo. Ideal para acompañar junto a carnes rojas a la parrilla, quesos curados y platos de cuchara, como guisos tradicionales, fabadas o estofados.

ELLE.COM

link al artículo:

<https://www.elle.com/es/gourmet/gastronomia/g63226170/regalos-gastronomia-cocina-ideas-navidad-2024/>

20 de diciembre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA

Los mejores regalos de Navidad de gastronomía y cocina para disfrutones y cocinillas

De vino a dulces caprichos y apetitosos bocados, pequeños electrodomésticos, útiles de cocina... Muchas ideas para rellenar la carta de foodies y disfrutones amantes de la comida y la cocina.

POR JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ PUBLICADO: 20/12/2024

Los amantes de la gastronomía y la cocina somos casi como una secta. Nos encanta la abundancia y tener todos los aparatos, gadgets, electrodomésticos y artilugios posibles, amén de todos aquellos productos y delicatessen con los que se nos hace la boca agua y con los que podemos cocinar todo tipo de platos. El catálogo de cosas a regalar (y que nos regalen) para este tipo de personas es enorme, casi infinito, y va desde los bocados 'deli' más caprichosos y especiales a los básicos con que nos resuelven todos los momentos y nos facilitan mucho la vida.

Ha que reconocer que los "cocinillas" somos colectivo disfrutón, a quienes nos encanta compartir y llenar nuestra mesa -y las mesas a las que acudimos- de buenas y sabrosas ideas. Y tener nuestra cocina a la última, y que nuestros amigos y familiares también se sumen a nuestra pasión. Por eso te proponemos un catálogo de buenas ideas para el regalo que vas a hacer a esa persona que tanto quieres y que vive la cocina con pasión. Aquí vas a encontrar ese detalle que necesitas, o que va a hacerle tan feliz. Pasen y vean.



Bodegas Rodero Carmelo Rodero
Raza 2021

42 € en [vinosalacolon.com](https://www.vinosalacolon.com)

CREDITO: BODEGAS RODERO

Un vino elaborado con las variedades 90% tempranillo y 10% cabernet sauvignon, con 20 meses en barrica nueva de roble francés de 225L. En nariz despliega un impresionante abanico de aromas donde la fruta madura y fresca se expresa con una intensidad sublime.

Las profundas notas de frutas negras, como moras y ciruelas, se entrelazan con delicados matices especiados, aportando una complejidad sutil. En boca, su entrada es sedosa, evoluciona con una densidad envolvente, perfectamente equilibrada. Un vino perfecto para maridar con carnes a la parrilla, chuletones y asados.

Carmelo Rodero

ELLE.COM

link al artículo:

<https://www.elle.com/es/gourmet/gastronomia/g63226170/regalos-gastronomia-cocina-ideas-navidad-2024/>

20 de diciembre de 2024

RAZA



Los vinos tintos perfectos para celebrar la Navidad

10 vinos tintos imprescindibles en mi mesa para celebrar la Navidad

Hay muchos listados de vinos para poder compartir los momentos de celebración de estos días y valoro los que yo seguro que tendré

Jorge Solana

Madrid - 20/12/2024 - Actualizada 04:30



Vinos tintos

En un viaje místico, más que mágico, a los lugares principales de elaboración como la Ribera del Duero. Inicio este recopilatorio con un **vino de Carmelo Rodero, Raza**, de su primera añada 2021, que rinde homenaje a las raíces y la tierra de Pedrosa de Duero, es la esencia del carácter único de esta región. De cinco parajes diferentes, de cinco pedanías, se recogen las mejores uvas para una elaboración especial y mágica. Este «nuevo vino» se presenta como un equilibrio perfecto entre la intensidad y la ligereza, manteniendo la elegancia característica de la bodega y aportando una frescura renovada. Con una elaboración regida por los mismos estándares que vinos icónicos como Pago de Valtarreja o TSM, Raza deslumbra con su espontaneidad, sutileza y sedosidad.

eIDEBATE.COM

link al artículo:

https://www.eldebate.com/estilo-vida/20241220/10-vinos-tintos-imprescindibles-mi-mesa-celebrar-navidad_254723.html

20 de diciembre de 2024

RAZA



Vinoteca

Noticias · Vinoteca · Carmelo Rodero Reserva 2019: un tinto de Ribera del Duero que enamora...

Carmelo Rodero Reserva 2019: un tinto de Ribera del Duero que enamora el paladar



Victor Escudero Arranz

20/12/2024 · Actualizado el 20/12/2024

Carmelo Rodero Reserva 2019: Un viaje por Ribera del Duero

El encanto de Ribera del Duero vuelve a brillar con el Carmelo Rodero Reserva 2019, un vino que se revela como un verdadero tesoro de esta renombrada denominación. Con una crianza aproximada de **cuatro años** entre barrica y botella, este vino no solo conquista por su complejidad, sino también por su elegancia, reflejando la madurez y la dedicación que caracteriza a Bodegas Rodero. En este análisis, exploraremos sus características, su proceso de vinificación y lo que lo hace resaltar en el competitivo mundo del vino.

Características del vino

El Carmelo Rodero Reserva 2019 destaca por su cuidadosa elaboración, utilizando un **90%** de Tinta del País (Tempranillo) y un **10%** de Cabernet Sauvignon. Esta combinación no solo respeta la tradición, sino que también se beneficia de la riqueza que aporta la variedad internacional. El resultado es un tinto que sorprende y seduce, ideal para aquellos que buscan una experiencia enriquecedora en cada sorbo.

NOTICIAS DEL VINO

link al artículo:

<https://www.noticiasdelvino.com/vinoteca/2024/12/20/carmelo-rodero-reserva-2019-un-tinto-de-ribera-del-duero-que-enamora-el-paladar-23012/>

20 de diciembre de 2024

CARMELO RODERO RESERVA

BACO & BOCA

GASTRO BLOG

CINCO VINOS IMPRESCINDIBLES PARA BRILLAR ESTA NAVIDAD

POR ISABEL ACEVEDO (BACO & BOCA) | 24 DIC 2024

Ya sea para regalar o para maridar con las mejores viandas, la elección del vino perfecto para triunfar en Navidad es algo que tenemos todos en mente.

Y es que, hay muchos factores que debemos valorar a la hora de elegir un buen vino para Navidad. Se puede optar por vinos de Denominaciones de Origen reconocidas, o también por vinos recientemente galardonados, también se pueden elegir vinos de bodegas o enólogos de prestigio, o decidirse por alguna novedad destacada de un productor emergente.

Raza 2001. Bodegas Carmelo Rodero. D.O. Ribera del Duero

Raza 2021 es una celebración del terruño de Ribera del Duero y la visión enológica de Beatriz Rodero, quien imprime su huella única en este extraordinario vino. Un vino que refleja el alma de los viñedos de Pedrosa de Duero, un enclave privilegiado dentro de la Denominación de Origen Ribera del Duero. Raza 2021 ya ha sido reconocido por algunas de las mejores guías con 97 puntos en la Guía Proenza y 98, en Guía de Vinos Gourmets.



Raza 2021, elaborado con tempranillo (90%) y cabernet sauvignon (10%), es un tinto equilibrado y profundo. A la vista, presenta un atractivo color rojo picota intenso con ribetes violáceos, que denotan su juventud y vivacidad. En nariz, despliega un abanico aromático de frutas rojas maduras, como cerezas y grosellas, con delicadas notas de especias dulces, cacao y un fondo mineral que evoca su origen calizo-arcilloso.

En boca es, como no podía ser menos para un gran Ribera, elegante y sedoso, con taninos pulidos y una acidez perfectamente integrada que aporta frescura. Su paso es amplio y persistente, dejando un retrogusto marcado por toques balsámicos y una agradable sensación especiada. Este vino no solo satisface, sino que invita a descubrir más en cada sorbo.

THE NEW BARCELONA POST

link al artículo:

<https://www.thenewbarcelonapost.com/cinco-vinos-imprescindibles-para-brillar-esta-navidad/>

24 de diciembre de 2024

RAZA

Estendencia

VINOS QUE EMOCIONAN

10 tintos esenciales para brindar en Navidad

Los mejores vinos tintos de denominaciones como Rioja o Ribera del Duero destacan estas fiestas. Elegancia, carácter y sostenibilidad se combinan en estas propuestas para convertir cada brindis en una experiencia inolvidable.



Selección vinos tintos



Ana de Castro / Fernando Letamendia

24/12/2024 | 20:30 | Actualización: 24/12/2024 | 20:30

Rioja, Ribera del Duero, Bierzo y Navarra se convierten estos días en algunas de las denominaciones españolas de referencia para disfrutar de grandes tintos en las cenas y almuerzos de estas fechas. Variedades como **tempranillo**, **graciano**, **cabernet sauvignon** o **mencla**, solas o en compañía de otras, protagonizan vinos con carácter, estructura, potencia, elegancia y capacidad de guarda.

Las uvas, muchas veces procedentes de viñedos centenarios, desvelan una riqueza varietal extraordinaria que se busca preservar y visibilizar. **La biodiversidad, el suelo, el clima y la altitud moldean el carácter de estas variedades, que expresan todo su potencial en la copa.**

Cada territorio es reconocido por características diferenciadoras donde el *terroir* desempeña un papel crucial. La gestión sostenible y el respeto por el entorno natural son elementos clave en la elaboración de estos vinos, verdaderos tributos a sus orígenes.

Estos tintos destacan por su elegante acidez, intensa carga frutal y taninos sedosos, perfectos para el envejecimiento. Expresan la personalidad única de sus terruños y son ideales para acompañar las celebraciones navideñas.



Carmelo Rodero Raza 2021

9/10 **Carmelo Rodero Raza 2021**

Este ensamblaje de tempranillo y cabernet sauvignon rinde homenaje al arraigo de la bodega a Pedrosa de Duero (Burgos), de donde procede, manteniendo los mismos criterios de exigencia de los vinos Pago de Valtierra o TSM, ahora de la mano de Beatriz Rodero Oña. Elegante y equilibrado, acompaña a la perfección **carnes a la parrilla, chuletones y asados.**

Precio: 45€

ESDIARIO.COM

link al artículo:

<https://www.esdiario.com/chismografo/tendencias/241224/149517/10-tintos-esenciales-brindar-navidad.html#foto1>

24 de diciembre de 2024

RAZA

Vinos para celebrar la Navidad ¡y brindar con los tuyos!

Si te gusta la gastronomía, el vino es una parte importante de ella. Y aquí vamos a sugerirte varios blancos, tintos y rosados para regalar no solo esas fiestas, sino cualquier otro momento del año y, perfectos para regalar.



VERA RATION

Bindemos con vino siempre. Por la Navidad, por el año nuevo y por poder reunirnos con los nuestros. Abramos la copa y hagamos un brindis por nuestros mejores deseos en compañía de los que más queremos. Porque esta bebida de dioses, elaborada a partir de la uva, es símbolo de unión, fraternidad y cultura. Con una historia profundamente arraigada en la humanidad y un origen que se remonta a la antigüedad, este zumo fermentado que nace en la viña es todo un símbolo de vida y familia.

Hoy en día se hacen vinos buenos en cualquier rincón del planeta, y España está a la cabeza, tanto en variedad como en calidad, elaborados de norte a sur y de este a oeste. Siguen estando a la cabeza las regiones tradicionales (Rioja, Ribera del Duero, Navarra, Rioja Alavesa, Rioja Oriental...), pero se equiparan otros territorios (La Mancha, Valencia...). Aquí tienes **algunos de nuestras recomendaciones de tintos, blancos y rosados para tomar en estas fiestas, y para regalar**, para todos los gustos, de diferentes valiosos y a distintos precios. Salud y feliz 2020.

Vinos tintos de Ribera del Duero

Esta zona ubicada en Castilla y León es sobre todo conocida por sus famosos tintos elaborados mayoritariamente con la uva conocida como Tinta del país o tinta fina -sus blancos destacan por el uso de la albillo mayor-. Esta es nuestra selección de los primeros.



Algunos tintos de Ribera del Duero: Carmelo Rodero Crianza 2017, Corimbo Bodega Uno 2017 y Adaro 2017.

La Horta es el nombre de la bodega riberaña del Grupo Roda, con estos excepcionales vinos regados desde y crados de la que te sugerimos **Corimbo ecológico 2020** (24 euros), con su intensidad a fruta roja y fresca, fiestas. Simpatías maravillosas y sobre todo, su frescura y seducción. De **Carmelo Rodero Crianza 2017** (21 euros), una de las bodegas más emblemáticas de la zona, enriada en Pedrosa de Duero, hoy a cargo de Beatriz y María, nos encanta esa combinación de complejidad y frescura y ese sello del temudo donde crecen sus viñedos. Apunta también **Bodega Uno 2020** (21 euros), de **Bodega López Cristóbal**, con parcelas repartidas entre Rio y Pedrosa de Duero (Burgos) y que está celebrando su 30 aniversario, un vino profundo y elegante, con notas de fruta negra madura, fresco en la boca, estructurado y jugoso. Y no te olvides de **Adaro 2017** (21 euros), de **Prados** en la burgalesa Comilla de Marzuelo, que es un homenaje a su fundador Javier Comillas de Adaro, y que te va a encantar con sus frutos rojos, vainilla, regaliz... y su elegancia y frescura.

Más información:

Bodegas y Viñedos Marqués de Vargas

Bodegas Partia

Casa 22

Bodegas Robles

La Horta

Bodega Rodero

Bodega López Cristóbal

Bodega Prados

HOLA GASTRO

link al artículo:

<https://www.hola.com/cocina/noticias/20241227737539/vinos-para-navidad-tintos-blancos-rosados-y-otros/>

27 de diciembre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA

Vinos y Caminos

Seleccionar idioma

PORTADA VINOS DESTINOS GASTRONOMÍA CULTURA PAISAJES DE LEYENDA ENTREVISTAS
CRUCEROS HOTELES NOTICIAS MISCELÁNEOS ESPECIALES CRUCE DE CAMINOS OPINIÓN
EN RUTA POR LA PATAGÓNIA CAMINOS LITERARIOS

Carmelo Rodero, los vinos que rozan la perfección

Archivado en: Vinos
Fecha: 27 de diciembre de 2024, 09:02



Son muchas las guías, expertos y catas que valoran miles de vinos. Dos de las que uno puede fiarse a veces son las que están, por un lado, el crítico Andrés Proensa y, por otro, el Grupo Gourmets, quienes se han labrado una merecida reputación a base de duro trabajo y sabiduría.

Ambas han expresado año tras año su admiración por los vinos de Bodegas Carmelo Rodero a través de puntuaciones que no dejan lugar a dudas. En la última edición de las dos guías, los vinos de esta bodega de Pedrosa de Duero rozan la perfección. Aquí están para contar nos sobre su calidad:

GUÍA PROENSA 2025:
Pago de Valtarreña 2020 - 100 puntos
TSM 2021 - 99 puntos
Carmelo Rodero Crianza 2022 - 98 puntos
RAZA 2021 - 97 puntos

GUÍA DE VINOS GOURMETS 2025:
TSM 2021 - 99 puntos
Pago de Valtarreña 2020 - 98 puntos
RAZA 2021 - 98 puntos
Carmelo Rodero Crianza 2022 - 97 puntos, Mejor Vino Crianza del Año

La clave de su calidad es la combinación ganadora entre el terruño y la mano de la enóloga de la familia, Beatriz Rodero, que extrae su esencia con acierto y la traslada a los vinos de Bodegas Carmelo Rodero.



Puntuación en las Guías Proensa y Guía de Vinos Gourmets

• El terruño

Bodegas Carmelo Rodero se encuentra en Pedrosa de Duero, localidad situada en el corazón de la Denominación de Origen Ribera del Duero, en la provincia de Burgos, a seis kilómetros de Roa de Duero, a 28 de Aranda de Duero y a 65 de la capital, Burgos. Por sus marcas características, se trata de un enclave privilegiado. 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.

A una altitud de 890 metros sobre el nivel del mar, los videsos de tempranillo, cabernet sauvignon, merlot de la bodega de Pedrosa de Duero se reparten en varios pagos seleccionados, un total de 170 hectáreas con virtudes intrínsecas diferentes de cada microclima.

• Filosofía

Esta diversidad geográfica es clave en la creación de unos vinos con el sello del terruño, que deja expresarse a la fruta con nitidez y marcada frescura, siguiendo la filosofía de su directora técnica y enóloga Beatriz Rodero. Cada parcela propia se gestiona con enfoque específico a la sostenibilidad y el respeto máximo por el entorno natural, lo que se refleja en sus vinos, verdadero tributo a su lugar de origen.

Más noticias en Vinos

Faustino I Gran Reserva Blanco 2020
consigue una medalla Master en los premios
Rasa Masters 2024

Carmelo Rodero, los vinos que rozan la
perfección

Formentor y su vino, un maridaje perfecto
En Formentor, cada copa es una invitación a
descubrir el Mediterráneo en su estado más
puro. ¡Salud!

VINOS Y CAMINOS

link al artículo:

https://www.vinosycaminos.com/texto-diario/mostrar/5120133/carmelo-rodero-vi-nos-rozan-perfeccion?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=Newsletter%20www.vinosycaminos.com

27 de diciembre de 2024



Carmelo Rodero, vinos que rozan la perfección

Andrés Proensa y el Grupo Gourmets, dos de las referencias en crítica y valoraciones de vinos, han mostrado año tras año su admiración por los vinos de Bodegas Carmelo Rodero.

26/12/2024 | REDACCIÓN EMPRENDEDORES | @FTTENDROPER



Comparte

La clave de su calidad es la combinación ganadora entre el terruño y la mano de la enóloga de la familia, Beatriz Rodero, que extrae su esencia con acierto y la traslada a los vinos de Bodegas Carmelo Rodero, en la Ribera del Duero.

Andrés Proensa y el Grupo Gourmets, dos de las referencias en crítica y valoraciones de vinos, han mostrado año tras año su admiración por los vinos de Bodegas Carmelo Rodero a través de puntuaciones que no dejan lugar a dudas. En la última edición de las dos guías, los vinos de esta bodega de Pedrosa de Duero han destacado de forma notable.

Por un lado la Guía Proensa 2025, ha otorgado 100 puntos a **Pago de Valtarreja 2020**; 99 puntos a **TSM 2021**; 98 puntos a **Carmelo Rodero Crianza 2022**; y 97 puntos a **RAZA 2021**.

Por el otro, la Guía de Vinos Gourmets ha valorado en 99 puntos a **TSM 2021**; 98 puntos a **Pago de Valtarreja 2020**; y 98 puntos a **RAZA 2021**. Mientras que **Carmelo Rodero Crianza 2022** (97 puntos) ha recibido el título de Mejor Vino Crianza del Año.

Vinos con sello del terruño

Bodegas Carmelo Rodero es producto de la ilusión de toda una familia, del sueño que un día movió a Carmelo Rodero a fundarla en **Pedrosa de Duero, Burgos, en 1991**, y que se ha convertido en un referente de calidad de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

El mismo sueño inspira ahora a sus hijas, Beatriz y María, quienes con ilusión renovada perpetúan la misión de extraer el fruto más genuino de su terruño, con resultados tan elocuentes como las puntuaciones de Guía de Vinos Gourmets 2025 y Guía Proensa 2025.

Bodegas Carmelo Rodero se encuentra en **Pedrosa de Duero, localidad situada en el corazón de la Denominación de Origen Ribera del Duero**, en la provincia de Burgos, a seis kilómetros de Roa de Duero, a 28 de Aranda de Duero y a 85 de la capital, Burgos. Por sus marcadas características, se trata de un enclave privilegiado.

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. A una altitud de 890 metros sobre el nivel del mar, los viñedos de **tempranillo**, **cabernet sauvignon** y **merlot** de la bodega de Pedrosa de Duero se reparten en varios pagos seleccionados, un total de 170 hectáreas con virtudes intrínsecas diferentes de cada microclima.

Esta diversidad geográfica es clave en la creación de unos **vinos con el sello del terruño**, que deja expresarse a la fruta con nitidez y marcada frescura, siguiendo la filosofía de su directora técnica y enóloga Beatriz Rodero. **Cada parcela propia se gestiona con enfoque específico a la sostenibilidad y el respeto máximo por el entorno natural**, lo que se refleja en sus vinos, verdadero tributo a su lugar de origen.

EMPRENDORES

link al artículo:

<https://emprendedores.es/estilo-de-vida/carmelo-rodero-vinos-que-rozan-la-perfeccion/>

30 de diciembre de 2024