



UNA HISTORIA ESCRITA CON TINTA DE UVA.

Desde 1991

Hablar de Bodegas Carmelo Rodero es hacerlo de la ilusión de toda una familia, del sueño que un día movió a un padre a fundar esta bodega de la Ribera del Duero, y que hoy inspira a sus hijas a continuar con la visión propia de una nueva generación.

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

En 1989, Carmelo y Elena, su mujer, tomaron la decisiva y audaz decisión de crear su propio vino. Este no sería uno cualquiera, sino una expresión pura de las diferentes parcelas que con tanto esfuerzo habían cultivado. Así nació Bodegas Carmelo Rodero, un proyecto que desde entonces ha sido sinónimo de vinos que no sólo se disfrutan, sino que cuentan una historia de pasión, tierra y tradición.



Carmelo Rodero

uva, ciencia, vino y arte

Ahora sus hijas, Beatriz y María Rodero, directoras técnica y comercial, toman el testigo de manos de su padre quien, con ambición y enorme responsabilidad por la tierra de Pedrosa del Duero, ha convertido los vinos de Bodegas Carmelo Rodero en un referente de calidad.

Con el mismo compromiso, ellas se esfuerzan en continuar con el objetivo que en 1991 se marcó su padre y que ha supuesto su gran éxito: **elaborar vinos de la mayor calidad y reflejar con autenticidad el terruño de la Denominación de Origen Ribera del Duero.**



BEATRIZ RODERO

Directora técnica

Carmelo Rodero ha transmitido su pasión por la tierra, su forma meticulosa de cuidar del viñedo y de su fruto, a su hija Beatriz, directora técnica de la bodega desde 2008. Beatriz Rodero se formó en Ingeniería Agrícola y amplió después sus conocimientos en Burdeos, donde obtuvo el Diplôme National d'Oenologie. Saint Émilion, Napa Valley y Sudáfrica son algunos de los lugares en los que ha perfeccionado su maestría, una experiencia que amplió sus horizontes enológicos. Esto, unido a sus dotes de liderazgo técnico, proporciona la fórmula que necesita el presente y el futuro de este emocionante proyecto.



Carmelo Rodero

uva, ciencia, vino y arte

Los vinos de Bodegas Carmelo Rodero han experimentado una evolución notable desde la primera añada en la que Beatriz cogió las riendas de la elaboración en 2007. Si antes Carmelo marcaba el estilo de los vinos según su propio carácter, Beatriz ha impuesto su sello con etiquetas con mayor presencia frutal, barrica más tímida y una vinificación parcelaria con el fin de extraer la singularidad de cada suelo donde crecen las cepas. Es decir, su enfoque es hacia la materia prima y el terroir, con el objetivo principal de crear vinos de calidad excelente, elegantes, con más frescura y menor estructura, afines a la evolución de los gustos del consumidor de hoy.

MARÍA RODERO

Directora comercial

La mano ejecutiva que diriJE el sueño familiar es María, quien se unió al proyecto en 2013 como directora comercial tras formarse en Administración y Dirección de Empresas y acumular experiencia profesional en el sector bancario en España y en países anglosajones. Juntas, las hermanas Rodero se hacen responsables de una de las bodegas con mayor renombre de la denominación de origen que, actualmente, comercializa el 80 por ciento de su producción anual en España, y exporta el 20 restante a mercados internacionales, con principal presencia en Hispanoamérica.



Carmelo Rodero

uva, ciencia, vino y arte

EL TERRUÑO

Bodegas Carmelo Rodero se halla en Pedrosa de Duero, localidad situada en el corazón de la Denominación de Origen Ribera del Duero, en la provincia de Burgos, a 6 kilómetros de Roa de Duero, a 28 de Aranda de Duero y a 78 de la capital regional, Valladolid. 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. Cada parcela propia se gestiona con enfoque específico a la sostenibilidad y el respeto máximo por el entorno natural, lo que se refleja en vinos, verdadero tributo a su lugar de origen.



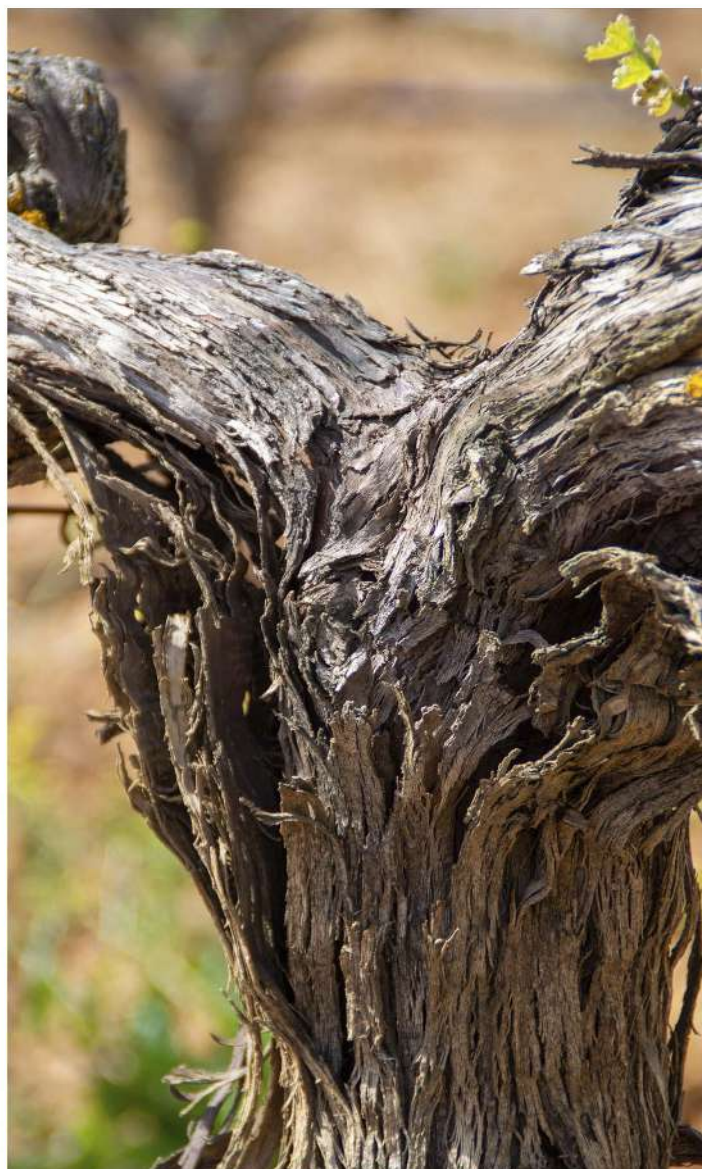
Carmelo Rodero

uva, ciencia, vino y arte

VITICULTURA SOSTENIBLE PARA EL VIÑEDO

Bodegas Carmelo Rodero adquiere nuevos viñedos cada año. En la actualidad, el viñedo está distribuido por varias zonas de la denominación, medida que les permite contar con zonas de distinto carácter que aporten complejidad a sus vinos.

Los viñedos de tempranillo, cabernet sauvignon y merlot se extienden a una altitud de 840 metros hasta los 910 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 de su terroir, lo que se traduce en una mayor complejidad.



Carmelo Rodero

uva, ciencia, vino y arte

Además, el mayor porcentaje del viñedo de la Ribera del Duero se localiza en la provincia de Burgos. La Horra, Gumiel de Izán, Gumiel de Mercado, Pedrosa de Duero o Aranda de Duero son algunos de los pueblos vinícolas más representativos de la zona. El valle en Burgos es amplio y los abundantes afluentes del Duero han hecho florecer suelos que en otras provincias permanecen escondidos.

Esta zona de Ribera del Duero se caracteriza por su específica climatología, en la que se relacionan periodos de leve influencia atlántica y continental, veranos secos e inviernos largos y rigurosos con acusadas oscilaciones térmicas. Los terrenos son arcillosos, aunque no se excluyen los calcáreos, pobres en materia orgánica y ligeramente alcalinos, combinados con cantos rodados, limos y arenas.

LA BODEGA

Construida en 2013, la bodega tiene un diseño moderno y funcional de líneas rectas, diseñadas específicamente para enriquecer la experiencia enoturística de los visitantes. Cada detalle de la arquitectura ha sido cuidadosamente elegido para complementar y resaltar la calidad de los vinos de Bodegas Carmelo Rodero, por lo que toma gran relevancia proporcionar el ambiente perfecto para su degustación y su disfrute.



SISTEMA GIRATORIO DE GRAVEDAD PATENTADO.



Carmelo Rodero patentó este sistema único en el mundo. Consiste en depósitos de fermentación de acero inoxidable que giran para optimizar la vinificación por gravedad, y que preserva la uva en su estado más natural posible. Este método evita el contacto de la uva con mangueras y bombas, permitiendo que llegue intacta a la fermentación.

En concreto, se trata de un sistema por el que no se utiliza ningún tipo de bombeo ni se realiza ningún tipo de fricción contra la uva. Al dejar que sea la propia gravedad la que haga que se muevan los granos de uva, se consiguen resultados mucho más delicados.

Esta forma de elaborar vino se extiende a lo largo del proceso en varios momentos, desde la vendimia hasta los remontados, esta bodega se preocupa de tratar a la uva de forma más cuidadosa posible y eso, se nota en el resultado. La intención de este tipo de vinificación es excluir toda la fricción mecánica, la que se puede crear contra las paletas de la bomba, contra las pepitas o contra la piel de la uva.



SISTEMA ÚNICO



Para poder llevar a cabo este sistema en una bodega con la producción que tiene Rodero, hay que pensar que no se pueden realizar a mano las tareas de llenar los depósitos o hacer el remontado, es necesario que el ingenio y la tecnología colaboren en ello. El sistema que los destaca consiste en una plataforma giratoria en la que cuentan con diez depósitos de 20.000 litros.

La patente de este peculiar sistema, creado por el propio Carmelo Rodero, es de 2004 y desde entonces han comprobado cómo han dado un vuelco a la calidad de sus vinos.



Tanto el Reserva, Pago de Valtorreña, como Carmelo Rodero TSM se elaboran con este sistema.



Carmelo Rodero

uva, ciencia, vino y arte

Los vinos de Bodegas Carmelo Rodero han experimentado una evolución notable desde la primera añada en la que Beatriz cogió las riendas de la elaboración en 2007. Si antes Carmelo marcaba el estilo de los vinos según su propio carácter, Beatriz ha impuesto su sello con etiquetas con mayor presencia frutal, barrica más tímida y una vinificación parcelaria con el fin de extraer la singularidad de cada suelo donde crecen las cepas. Es decir, su enfoque es hacia la materia prima y el terroir, con el objetivo principal de crear vinos de calidad excelente, elegantes, con más frescura y menor estructura, afines a la evolución de los gustos del consumidor de hoy.

MARÍA RODERO

Directora comercial

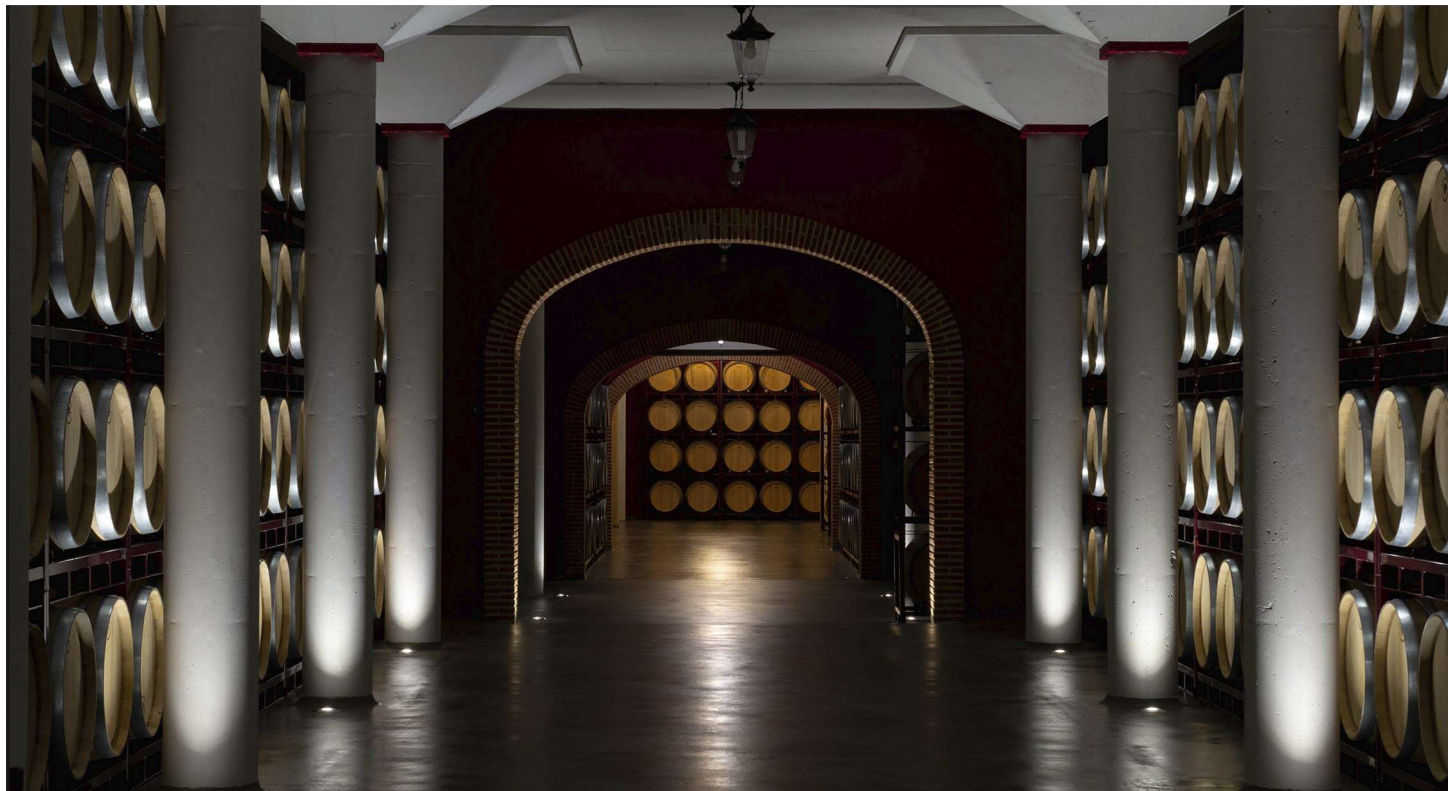
La mano ejecutiva que dirige el sueño familiar es María, quien se unió al proyecto en 2013 como directora comercial tras formarse en Administración y Dirección de Empresas y acumular experiencia profesional en el sector bancario en España y en países anglosajones. Juntas, las hermanas Rodero se hacen responsables de una de las bodegas con mayor renombre de la denominación de origen que, actualmente, comercializa el 75 por ciento de su producción anual en España, y exporta el 25 restante a mercados internacionales, con principal presencia en Hispanoamérica.



Carmelo Rodero

uva, ciencia, vino y arte

CRIANZA EN ROBLE FRANCÉS



Por las características y potencial de la uva vendimiada en los viñedos propios de la bodega, el roble francés es el mejor aliado para la crianza en barrica. Por ello, todas las barricas son de roble francés nuevo y no superiores a dos años de edad.



Carmelo Rodero

uva, ciencia, vino y arte

LOS VINOS



9 Meses

Un tinto que exhibe un elegante color violáceo de capa alta con ribetes rojo picota. En nariz, los aromas primarios de la variedad tempranillo cautivan con una intensa esencia floral, fruta roja y sutiles toques lácticos de su crianza en barrica. En boca, ofrece una estructura firme y un equilibrio impecable, y, con su carácter placentero, invita a disfrutar de un segundo sorbo.

Crianza

Elegido 'Mejor Tinto con Crianza' en la Guía de Vinos Gourmets 2025. Este vino presenta un atractivo color rojo cereza con delicados tonos rubí. En nariz ofrece una armoniosa combinación de notas afrutadas de la uva tempranillo, complementadas por los elegantes matices de su crianza en barrica. En boca es goloso, de cuerpo medio y taninos dulces, culminando en un posgusto largo y persistente que deja una impresión duradera.



Carmelo Rodero

uva, ciencia, vino y arte



Raza

Las uvas para elaborar este vino provienen de pedanías de Pedrosa de Duero con sus cinco singularidades propias. En nariz, revela un notable potencial de fruta muy madura y fresca, en donde destacan profundos aromas de frutos negros, acompañados de un sutil toque especiado que aporta una elegante y refinada complejidad. En boca, es deliciosamente dulce, con una densidad adecuada y un equilibrio perfecto. Su textura envolvente culmina en un retrogusto persistente, dejando una impresión duradera y sofisticada.

Pago de Valtorreña

Este vino pertenece al viñedo que lleva su mismo nombre, un viñedo del clon familiar de tempranillo. Presenta un atractivo color cereza, nítido y brillante. Este vino en nariz, despliega una sinfonía de aromas intensos y agradables, donde las notas de frutas negras maduras se entrelazan con recuerdos tostados de cuero y café. Al profundizar, se revelan especiosos de gran intensidad y persistencia. En boca, se muestra carnoso y aterciopelado, estructurado y fresco, con un equilibrio sublime que invita a cada sorbo.



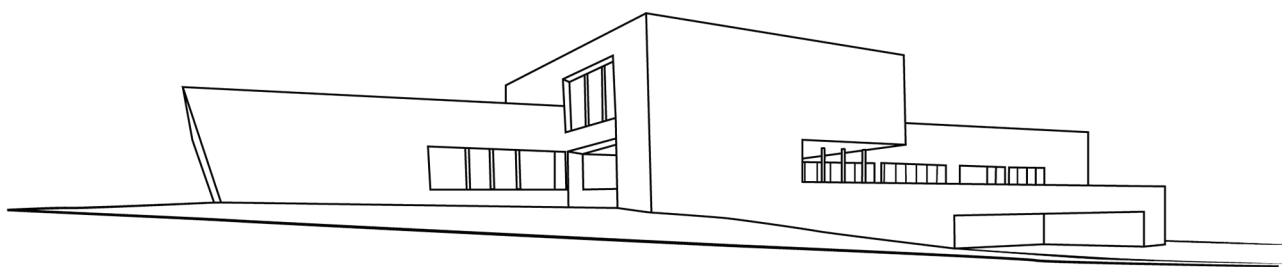
TSM

Ensamblaje de uvas de tempranillo al 75 por ciento, con un 15 merlot y otro 10 de cabernet sauvignon con el objetivo de mostrar no sólo el carácter de la tempranillo de Ribera del Duero, sino también de las otras dos variedades. Con un intenso matiz granate. En nariz, despliega una personalidad extraordinaria con aromas de frutas negras maduras, notas especiadas y sutiles toques balsámicos. Los aromas propios de una cuidadosa crianza se entrelazan en una combinación armoniosa y profunda. En boca, se muestra corpulento y equilibrado, culminando en un posgusto prolongado y persistente que deja un recuerdo grato y duradero.

UN VINO PARA DISFRUTAR EN LOS MEJORES MOMENTOS



Carmelo Rodero



RIBERA DEL DUERO

Bodegas Rodero
Ctra. Boada s/n 09314
Pedrosa de Duero - Burgos - España
Tel: 947 53 00 46
bodegasrodero.com

uva, ciencia, vino y arte