

Carmelo Rodero

Crianza 2023

La cosecha 2023 estuvo marcada por un clima variable, con una primavera lluviosa seguida de días de verano suaves y dos breves picos de calor. Las lluvias tempranas impregnaron los suelos y favorecieron una brotación uniforme. Las brisas frescas y las noches despejadas propiciaron una maduración constante, parcela por parcela, sin estrés. La vendimia selectiva conservó la intensidad de la fruta y los taninos pulidos. Los tintos resultantes son sedosos y complejos, combinando elegancia con una profundidad expresiva. Esta cosecha ofrece una armonía y diversidad notables.



Viñedo

Sistema de plantación: espaldera y vaso
Altitud: **837 - 862 metros**
Suelos: complejos de limos y pedregosos
Edad media del viñedo: 30 - 35 años
Variedad: **tinto fino con un toque de cabernet sauvignon, merlot y albillo.**
Vides por hectárea: 3500 por hectárea
Vendimia: **manual con selección en campo**
Vinificación por gravedad (sistema OVI)

Crianza

14 meses en barrica nueva de roble francés de 225L

Embotellado

Abril 2025

Análisis técnico

Alcohol | Acidez total: 15.00 % | 4,59 gr/l
PH | Glucosa + fructosa: 3,69 PH | 1,15 gr/l

Notas de cata

Este vino ofrece 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.

Enóloga Beatriz Rodero

