

Carmelo Rodero TSM

2024

La cosecha 2024 se caracterizó por un inicio de ciclo con un otoño seco y temperaturas ligeramente superiores a la media. El invierno presentó precipitaciones moderadas y heladas puntuales, concentradas principalmente en la segunda quincena de enero, sin daños significativos en las yemas. El verano registró temperaturas máximas elevadas, con dos olas de calor en julio y agosto que contribuyeron a una notable concentración de azúcares y polifenoles. Las precipitaciones de finales de septiembre y primeros de octubre aportaron frescura y ralentizaron la maduración, permitiendo una vendimia escalonada que favoreció la obtención de uvas con excelente equilibrio entre grado alcohólico, acidez y madurez fenólica.



Viñedo

Sistema de plantación: espaldera y vaso
Altitud: **842 - 875 metros**
Suelos: arenosos, de arcillas y calcáreos
Edad media del viñedo: 40 - 45 años
Variedad: **75 % tempranillo 20% merlot**
5% cabernet sauvignon
Vendimia: **manual con selección en campo**
Vinificación por gravedad (Sistema giratorio patentado)

Crianza

17 meses en barrica nueva de roble francés de 225L

Análisis técnico

Alcohol | Acidez total: 15,00 % | 5,20 gr/l
PH | Glucosa + Fructosa: 3,59 PH | 0,88 gr/l

Notas de cata

Su intenso color granate cubierto, anticipa su carácter. En nariz destaca por su complejidad y riqueza aromática, combinando notas de frutas maduras con matices de su crianza, como especias, cuero y toques balsámicos. En boca es carnoso y de gran complejidad, pero sorprendentemente equilibrado, con una paso envolvente que llena el paladar. Su final es largo y persistente, dejando recuerdos agradables de frutas maduras, especias y una madera bien integrada. Perfecto para acompañar pescados grasos, platos de caza mayor, quesos añejos.

Enóloga Beatriz Rodero

