

Carmelo Rodero

9 meses 2025

La cosecha 2025 se caracterizó por un invierno frío de bajas temperaturas y heladas que aseguraron un adecuado reposo vegetativo de la planta. El final de la primavera presentó notables retos climáticos, destacando un mes de junio inusualmente inestable con abundantes precipitaciones. Este exceso de humedad continuado favoreció la aparición de mildiu, que redujo el rendimiento de las parcelas.

A su vez, esta gran acumulación de agua en el suelo fue la clave que permitió a las cepas afrontar un verano extremadamente exigente, protagonizado por un calor intenso y varias olas de calor sucesivas. Las altas temperaturas estivales impulsaron una rápida maduración y una extraordinaria concentración en los racimos, dando lugar a una añada con gran riqueza de azúcares y una potente y estructurada madurez fenólica.



Viñedo

Sistema de plantación: espaldera y vaso
Altitud: **824 - 855 metros**
Suelos: arcillo - pedregoso y calizo
Edad del viñedo: hasta 25 años
Variedad: **100 % tempranillo**
Vendimia: **manual con selección en campo**

Elaboración

Despalillado sin estrujado
Vinificación por gravedad (sistema OVI)
Maceración en frío
Fermentación alcohólica a temperatura controlada (inferior a 22 °C)

Crianza

9 meses en barrica nueva de roble francés de 225L

Embotellado

Agosto 2026

Análisis técnico

Alcohol : 15,00 % vol.
PH | Glucosa + fructosa: 3,64 PH | 0,24 gr/l

Notas de cata

Este vino presenta un perfil aromático sumamente potente, destacando en nariz notas intensas de frutos rojos, como la cereza y la frambuesa. En boca, se percibe fresco y equilibrado, con una textura amplia que envuelve el paladar, ofreciendo una experiencia redonda y placentera, con un final que invita a disfrutar cada sorbo. Ideal para maridar con ibéricos, arroces y pescados azules.

Enóloga Beatriz Rodero

