

Carmelo Rodero

FICHA DE CATA

CRIANZA 2014

**Tinta del País (Tempranillo) 90%
Cabernet Sauvignon 10%**

Procedente de viñedos propios con más de 15 años.

Elaboración tradicional con las más modernas técnicas de control de temperatura en fermentación y maceración.

Crianza en roble francés durante un mínimo de 15 meses y trasiegos cada 3 meses.

Botellero mínimo 12 meses antes de su comercialización.

Como no podía ser menos he aquí un excelente vino, imponente en su juventud, elegante en su madurez.

Color rubí de capa alta, mantiene excelente notas guinda arropadas por matices rosáceos, en un medio perfectamente limpio y brillante.

Sus aromas aún varietales son los primeros en presentarse, bien acompañados por un torrefacto suave bien conjugado con su toque final de regaliz, más fino si cabe.

Estructurado y carnoso con un excelente bouquet que se mantiene retronasal después de llenar nuestra boca de intenso sabor; vino perfectamente equilibrado, largo y generoso en sensaciones gustativas.

Temperatura de servicio entre 14-16° C.

