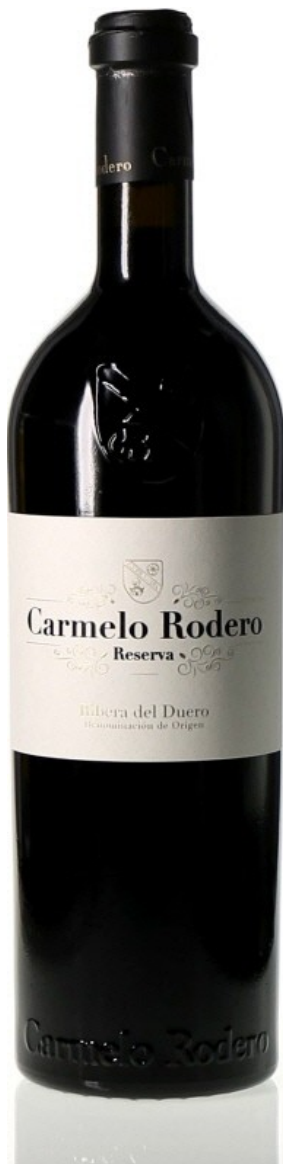


## Carmelo Rodero Reserva



Von durchschnittlich 30-jährigen Rebstöcken kommt das Traubengut dieses Reservas. Der Wein lagert für 21 Monate in französischer Eiche. Während dieser Zeit wird er mehrfach umgezogen und erhält dadurch seine klare Struktur. Ein grosser Wein von dunklem Rot mit violetten Reflexen. Enorm subtil in der Nase, mit Aromen von reifen Früchten und einer feinen Holznote. Die Aromen wiederholen sich im Gaumen und sind gepaart mit einer schönen Säure. Die samtigen Tannine geben ihm Länge und Potenzial.

<b>Produzent</b>	Bodegas Rodero
<b>Wein</b>	Rotwein
<b>Land</b>	Spanien
<b>Region</b>	Ribera del Duero
<b>Jahrgang</b>	2014
<b>Flaschengrösse</b>	75 cl
<b>Alkohol</b>	14 %
<b>Lagerfähigkeit</b>	über 10 Jahre
<b>Traubensorten</b>	Cabernet Sauvignon , Tempranillo