

Carmelo Rodero

RAZA 2022

La cosecha de 2022 estuvo marcada por un clima extremo, con muy pocas precipitaciones y temperaturas elevadas durante todo el ciclo vegetativo. La combinación de sequía prolongada y calor imprimió ritmos de maduración diferentes en función de la parcela, permitiéndonos planificar una vendimia precisa, selectiva y escalonada, esperando el punto óptimo de equilibrio en cada viñedo. La respuesta del campo fue ejemplar, con uvas de sanidad impecable y notable concentración.



Viñedo

Sistema de plantación: espaldera y vaso
Altitud: **837 - 862 metros**
Suelos: principalmente arcillosos
Edad media del viñedo: 30 - 35 años
Variedad: **100 % tempranillo**
Vendimia: **manual con selección en campo**
Vinificación por gravedad (sistema OVI)

Crianza

21 meses en barrica nueva de roble francés de 225L

Embotellado

Agosto 2024

Análisis técnico

Alcohol | Acidez total: 15,00 % | 5,36 gr/l
PH | Glucosa + fructosa: 3,69 PH | 1,24 gr/l

Notas de cata

En nariz, despliega un impresionante abanico de aromas donde la fruta madura y fresca se expresa con una intensidad sublime. Las profundas notas de frutas negras, como moras y ciruelas, se entrelazan con delicados matices especiados, aportando una complejidad sutil. En boca, su entrada es sedosa, evoluciona con una densidad envolvente, perfectamente equilibrada. Un vino perfecto para maridar con carnes a la parrilla, chuletones y asados.

Enóloga Beatriz Rodero

