

# Bodegas Valdemar

## CONDE VALDEMAR

---

### FINCA ALTO CANTABRIA 2014

#### BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

---



**AÑADA:** 2014

**VIÑEDOS:** Viñedos propios en la finca Alto Cantabria.

**VARIEDAD:** 100% Viura.

**GRADO:** 13,5% Vol.

**ACIDEZ:** 5,2 g/l (tartárica)

**FECHA DE VENDIMIA:** 4ª semana de Octubre.

**ENVEJECIMIENTO:** Maceración pelicular durante 8 horas a 14°C. Fermentación y crianza en barricas de roble francés.

**EMBOTELLADO:** Marzo de 2015.

#### **OBSERVACIONES DE LA CATA:**

**Color:** Presenta un color amarillo pajizo con tonalidades verdosas, limpio y brillante.

**Aroma:** En nariz muestra un intenso aroma afrutado destacando el melocotón y la manzana, con notas florales y sutiles cítricos. Todo muy bien ensamblado con las notas especiadas aportadas por la barrica.

**Paladar:** En boca es redondo, goloso, equilibrado con un retrogusto pleno, largo y muy persistente.

**Maridaje:** Se recomienda maridarlo con pescados en salsa o al horno y carnes blancas en general. Acompañante perfecto para el foie-gras, pasta y arroces de pescado y marisco principalmente. Buena elección para el aperitivo y la cocina japonesa.

**Temperatura de servicio:** 12/14 °C