

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