

Bodegas Valdemar

CONDE VALDEMAR

CRIANZA 2011



AÑADA: 2011

VIÑEDOS: Propios en la DOC a Rioja.

VARIEDADES: 90% Tempranillo y 10% Mazuelo.

GRADO: 13,5 % Vol.

ENVEJECIMIENTO: 15 meses en barricas de roble americano.

ACIDEZ: 5,5 g/l (tartárica).

FECHA DE VENDIMIA: 2ª semana de octubre.

EMBOTELLADO: Noviembre de 2014.

OBSERVACIONES DE LA CATA:

Color: Vino de un atractivo rojo cereza con ribetes granates.

Aroma: En nariz sobresalen complejos aromas a fruta madura y sutiles notas especiadas aportadas por su crianza en barrica.

Paladar: En boca es redondo, equilibrado, sabroso y muy expresivo. Presenta un retrogusto muy largo.

Maridaje: Es un perfecto acompañante para platos de caza, asados y carnes rojas, sin olvidarnos de los quesos curados y embutidos.

Temperatura de servicio: 16/18°C