

Bodegas Valdemar

CONDE VALDEMAR

GARNACHA 2012



AÑADA: 2012

VIÑEDOS: Procedente exclusivamente de viñedo propio de cepas viejas.

VARIEDAD: 100% Garnacha

GRADO: 14% Vol.

ENVEJECIMIENTO: 9 meses en barrica de roble francés.

ACIDEZ: 6,1 g/l

FECHA DE VENDIMIA: 2ª Semana de Octubre.

EMBOTELLADO: Marzo de 2014.

OBSERVACIONES DE LA CATA:

Color: Presenta un intenso color rojo cereza con tonalidad granate.

Aroma: En nariz es muy expresivo, con aromas a frutas rojas y notas minerales. Muy balsámico.

Paladar: En boca es sabroso, complejo, potente. Despliega taninos maduros. Es muy equilibrado.

Maridaje: Es una buena combinación para quesos curados y semi-curados, embutidos y carnes blancas, así como pescados grasos al horno o a la brasa.

Temperatura de servicio: 16/18 °C