

Bodegas Valdemar

CONDE VALDEMAR

GRAN RESERVA 2007



AÑADA: 2007

VIÑEDOS: Exclusiva selección de nuestras viñas viejas de gran calidad.

VARIEDAD: 85% Tempranillo, 10% Mazuelo y 5% Graciano.

GRADO: 13,5% Vol.

ENVEJECIMIENTO: 26 meses en barrica de roble francés.

ACIDEZ: 5,6 g/l (tartárica)

FECHA DE VENDIMIA: 2ª Semana de Octubre.

EMBOTELLADO: Mayo de 2011.

OBSERVACIONES DE LA CATA:

Color: Posee un color rojo cereza brillante.

Aroma: Presenta una nariz expresiva con notas especiadas y un toque de roble cremoso. Se muestra muy complejo y elegante.

Paladar: En boca es redondo, lleno, sabroso y equilibrado. Presenta un final largo, persistente y sedoso.

Maridaje: Acompañante perfecto para las carnes rojas a la brasa, guisos y asados así como platos de caza mayor. Idóneo para tabla de embutidos ibéricos además de quesos curados y semi curados.

Temperatura de servicio: 16/18°C