

Bodegas Valdemar

CONDE VALDEMAR

RESERVA 2009



AÑADA: 2009

VIÑEDOS: Exclusivamente de viñedo propio dentro de la DOCa Rioja.

VARIEDADES: 90% Tempranillo, 5% Mazuelo y 5% Graciano.

GRADO: 13,5% Vol.

ENVEJECIMIENTO: 18 meses en barrica de roble americano y francés.

ACIDEZ: 5,7 g/l (tartárica)

FECHA DE VENDIMIA: 2ª semana de octubre.

EMBOTELLADO: Mayo de 2013.

OBSERVACIONES DE LA CATA:

Color: Presenta un intenso rojo cereza, limpio y brillante.

Aroma: En nariz despliega notas a fruta madura y toques especiados bien integrados como la pimienta negra, el clavo y la vainilla.

Paladar: Redondo en boca, sabroso, bien estructurado y con un largo retrogusto.

Maridaje: Especialmente indicado para guisos caseros, asados al horno y a la brasa, carnes rojas, caza o embutidos ibéricos.

Temperatura de servicio: 16/18 °C