

Bodegas Valdemar

CONDE VALDEMAR

ROSÉ 2014



AÑADA: 2014

VIÑEDOS: Procedente de uvas de viñedos propios.

VARIEDAD: 70% Garnacha y 30% Viura.

GRADO: 12,5% Vol.

ACIDEZ: 5,08 g/l (tartárica)

FECHA DE VENDIMIA: 1ª semana de Octubre.

EMBOTELLADO: Enero de 2015.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color: Presenta un suave y brillante color rosa salmón.

Aroma: Despliega unos finos aromas florales destacando las rosas, así como unos sutiles aromas a frutillos rojos.

Paladar: En boca resulta fresco, afrutado y con un persistente final.

Maridaje: Se recomienda maridarlos con pescados ahumados, sopas, cremas, aves y ensaladas. También marida bien con comidas mediterráneas de arroces y pastas así como con la comida asiática.

Temperatura de servicio: 6/8 °C