

Bodegas Valdemar

CONDE VALDEMAR

ROSADO 2014



AÑADA: 2014

VIÑEDOS: Procedente de uvas de viñedos propios.

VARIETADES: 85% Garnacha y 15% Tempranillo

GRADO: 13,5% Vol.

ACIDEZ: 5,3 g/l (tartárica)

FECHA DE VENDIMIA: 2ª semana de Octubre.

EMBOTELLADO: Enero de 2015

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color: Presenta un espectacular color rosa frambuesa, limpio y brillante.

Aroma: Despliega un potente aroma a frutas rojas y flores frescas. Estamos ante un vino muy expresivo.

Paladar: En boca se muestra sabroso, afrutado, fresco y con un largo retrogusto.

Maridaje: Se recomienda maridarlo con verduras gratinadas, pastas, arroces, setas y ensaladas. Ideal con pescados al horno y en salsa.

Temperatura de servicio: 6/8 °C