

Bodegas Valdemar

CONDE VALDEMAR TEMPRANILLO

2014



AÑADA: 2014

VIÑEDOS: Procedente de uvas de viñedos propios.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

GRADO: 13% Vol.

ACIDEZ: 4,6 g/l (tartárica)

FECHA DE VENDIMIA: 2ª semana de Octubre.

EMBOTELLADO: Enero de 2015.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color: Presenta un intenso color rojo violeta, limpio y brillante.

Aroma: En nariz muestra un potente aroma a fruta roja madura. Es muy floral y expresivo.

Paladar: En boca resulta carnosos, afrutado, redondo y muy sabroso.

Maridaje: Especialmente indicado para legumbres estofadas, carnes a la brasa y asados de cordero. Acompañamiento ideal para tabla de quesos y embutidos.

Temperatura de servicio: 14 °C