

Bodegas Valdemar

CONDE VALDEMAR

VIURA-VERDEJO 2014



AÑADA: 2014

VIÑEDOS: Procedente de uvas de viñedos propios.

VARIETADES: 85% Viura y 15% Verdejo.

GRADO: 12,5% Vol.

ACIDEZ: 5,5 g/l (tartárica)

FECHA DE VENDIMIA: 4ª semana de Septiembre.

EMBOTELLADO: Enero de 2015.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color: Presenta un brillante color amarillo verdoso.

Aroma: Muestra un aroma fresco a flores blancas, notas frutales a melocotón y toques cítricos. Es muy expresivo.

Paladar: En boca es sabroso, afrutado, elegante y muy fresco.

Maridaje: Es un acompañamiento ideal para pescados a la plancha, ensaladas y verduras así como pastas y mariscos. Buena elección para ahumados y cremas.

Temperatura de servicio: 6/8 °C