



Conde Valdemar

GRAN RESERVA 2017

DOCa RIOJA
SELECCIÓN DE PARCELAS DE VIÑAS
VIEJAS PROPIAS EN RIOJA ALAVESA



16/18°C



Vol. 14,0%



88% Tempranillo
8% Graciano
2% Maturana
2% Garnacha



25 meses en
barricas de roble
francés y
americano



Color rojo rubí, limpio y brillante, de capa muy alta. En nariz, destaca por su aroma intenso y complejo, donde la fruta negra y la ciruela se combinan con recuerdos a regaliz, acompañado de notas balsámicas de laurel y un sutil toque de té negro que añade profundidad. En boca, se muestra elegante y suave, con una estructura que mantiene su nervio y carácter. El final es amplio, sávido y redondo, dejando una sensación duradera que invita a seguir disfrutándolo.



Acompañante perfecto para las carnes rojas a la brasa, guisos y asados. Idóneo para tablas de embutidos ibéricos además de quesos curados y semicurados.