



Valdemar

BODEGA Y VIÑEDOS



Conde Valdemar

GRAN RESERVA 2019

DOCa RIOJA
SELECCIÓN DE PARCELAS
DE VIÑAS VIEJAS PROPIAS



16/18°C



Vol. 14,5%



70% Tempranillo
22% Garnacha
6% Graciano
2% Maturana



27 meses en
barricas de roble
francés y
americano



De color rojo rubí, limpio y brillante, de capa muy alta. En nariz, muestra una gran complejidad aromática, donde se combinan notas de fruta negra y roja con elegantes matices especiados de pimienta y vainilla, acompañados de toques balsámicos y recuerdos de tabaco fresco. En boca, destaca por su elegancia y equilibrio, con una entrada melosa y envolvente. Su amplio recorrido aporta frescura, carácter y una textura redonda, dejando un retrogusto largo y refinado.



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



93 puntos
Tim Atkin

www.valdemarfamilia.com

