



Conde Valdemar

Reserva 2012

VIÑEDOS

Viñedos propios de Rioja Alavesa y Rioja Alta.

VARIEDADES

80% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Maturana, 5% Garnacha.

GRADO

14,0% Vol.

ENVEJECIMIENTO

27 meses en barricas de roble americano (65%) y francés (35%).

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color cereza picota con matices rubíes, de capa alta. Intenso y complejo aroma, destacando la fruta madura y las notas especiadas, regaliz, trufa y cacao. En boca, la entrada es aterciopelada. Es un vino redondo, delicado, expresivo con un persistente final. Muy elegante.

MARIDAJE

Especialmente indicado para guisos caseros, asados al horno y a la brasa, carnes rojas, caza o embutidos ibéricos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16/18 °C.