



# Conde Valdemar

RESERVA 2016

DOCa RIOJA

VIÑEDOS PROPIOS DE RIOJA ALAVESA Y RIOJA ALTA



16/18°C



Vol. 14,0%



87% Tempranillo  
10% Garnacha  
3% Graciano



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



Color rojo rubí, brillante y de capa intensa. Complejo aroma, predominando las especias dulces, cacao, tofe y regaliz y un final con recuerdos a fruta negra. En boca es equilibrado, vibrante y con un largo y amplio retrogusto, mostrando elegancia y sultileza.



Maridaje perfecto para guisos caseros, carnes a la brasa, cerdo ibérico y pavo asado. También es buena elección con embutidos, pasta con tomate, verduras a la plancha y risottos de setas.



**93 puntos**  
Tim Atkin 2023

**92 puntos**  
James Suckling 2023