



# Conde Valdemar

RESERVA 2019

DOCa RIOJA

VIÑEDOS PROPIOS DE RIOJA ALAVESA Y RIOJA ALTA



16/18°C



Vol. 14,0%



87% Tempranillo  
6% Garnacha  
4% Graciano  
3% Maturana



23 meses en  
barricas de roble  
americano (70%) y  
francés (30%)



Intenso color rojo rubí, limpio y brillante, con buena capa. En nariz, ofrece una gran complejidad aromática, en la que se combinan notas de fruta negra madura y regaliz, acompañadas de matices de sotobosque, especias finas y delicados toques tostados. En boca, destaca por su equilibrio y viveza, con un recorrido amplio y sedoso. Su final es largo y expresivo, reflejo de una crianza cuidada que aporta distinción y elegancia.



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.