



Conde Valdemar

Rosé 2021

VIÑEDOS

Elaborado con uvas procedentes de nuestros viñedos propios.

VARIETADES

82% Garnacha y 8% Mazuelo.

GRADO

13,5% Vol.

ELABORACIÓN

Sangrado directo a baja temperatura. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 16 °C durante 20 días.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Sutil color rosa pálido con reflejos brillantes.

Despliega aromas varietales, destacando las flores frescas, pétalos de rosa y frutas del bosque como frambuesas y arándanos.

Entrada delicada, suave paso por boca, con recuerdos afrutados vibrantes y retrogusto muy largo.

MARIDAJE

Este vino combina perfectamente con pescados tanto frescos como ahumados, sopas, cremas y ensaladas. Ideal con creaciones de cocina mediterránea como arroces, pastas y platos con salsas agri-dulces.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6/8 °C.