



Conde Valdemar

ROSÉ 2022

DOCa RIOJA

UVAS PROCEDENTES DE NUESTROS VIÑEDOS PROPIOS



6/8°C



Vol. 13%



85% Garnacha
15% Viura



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



Sutil color rosa pálido con reflejos brillantes. Despliega aromas varietales, destacando flores de tocador, flor de cerezo, rosas, bayas del bosque y pimienta rosa. Entrada delicada, suave paso por boca, con recuerdos florales y especiados y un final fresco.



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 picantes o agrídulces.