



Conde Valdemar

Rosé 2022

VIÑEDOS

Elaborado con uvas procedentes de nuestros viñedos propios

VARIEDADES

85% Garnacha y 15% Viura.

GRADO

13% 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 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.

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 picantes o agrídulces.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6/8 °C