



Conde Valdemar

TEMPRANILLO BLANCO 2022

DOCa RIOJA

VIÑEDOS PROPIOS DE RIOJA ALAVESA Y RIOJA ALTA



6/8°C



100% Tempranillo



Vol. 13,0%



Vendimia manual por la mañana en cajas. Fermentación a 16°C en depósitos de acero inoxidable y posterior crianza durante 4 meses sobre lías finas hasta su embotellado.



Color amarillo pálido con tonos verdosos. Limpio y brillante.
Intenso aroma a frutas tropicales como piña, mango y melón con un final que recuerda al hinojo.
Entrada redonda, con un paso por boca fresco y equilibrado. Retrogusto largo y salino, marcado por los suelos calcáreos donde se encuentra el viñedo.



Ideal para acompañar todo tipo de aperitivos. También con paellas y arroces de pescado o de carne, tartar de salmón, carpaccios, ceviches y sushi. Buena elección para las ensaladas y verduras asadas.



Medalla de Oro
Concours Mondial de Bruxelles 2023

90 puntos
James Suckling 2023