



Conde Valdemar

FINCA ALTO CANTABRIA 2020

GRAN AÑADA - BRUT NATURE

ESPUMOSO DOCa RIOJA

EDICIÓN LIMITADA DE 1.581 BOTELLAS



6/8°C



100% Viura



Vol. 12,0%



Crianza del vino base sobre sus lías finas en depósito de inoxidable y una parte en barricas de roble francés nuevo de 225 litros durante 9 meses. Crianza en botella sobre sus lías durante 36 meses previo a su degüelle.



Color amarillo pálido brillante con ligeros reflejos pajizos. La burbuja es muy fina, con un desprendimiento continuo en forma de rosarios que forman una corona estable en la superficie.

En nariz, presenta una gran complejidad, con predominio de notas florales y afrutadas, acompañadas de sutiles recuerdos a frutos secos y un fondo mineral que evoca el carácter calizo del suelo del que procede. Elegante y lleno de matices, muestra capas donde se aprecian aromas de panadería y especias, fruto de su larga crianza en botella.

Es un vino de gran personalidad, delicado y con la tensión característica de este viñedo. Destaca por su sapidez y un marcado punto salino, muy propio de esta parcela, que realza la frescura del espumoso incluso tras 36 meses de crianza. La burbuja, finísima e integrada, potencia su carácter mineral, con sutiles notas ahumadas y una textura envolvente que acompaña su largo recorrido en boca.



Marida a la perfección con pescados y mariscos, especialmente aquellos de sabor delicado y preparación sencilla. También armoniza muy bien con carnes grasas al horno, como el lechazo o el cabrito, así como con quesos cremosos de intensidad media, jamón ibérico y foie gras o micuit. Ideal para acompañar platos de cocina japonesa, gracias a su frescura y elegancia.

VIÑEDO

Nuestra **Finca Alto Cantabria Viñedo Singular**, situada en un altiplano de **11,5 hectáreas y con un desnivel circundante sobre el Río Ebro de 114 metros** es ideal por su excelente ubicación.

La fuerte pendiente de sus laderas, perfectas para evitar heladas; la extrema aireación, que impide la acumulación de humedades y rocíos sobre el racimo que hagan peligrar la sanidad de la uva; y su suelo calizo y franco-arenoso nos marcan su excepcionalidad para el cultivo de variedades blancas.

La parcela de uva Viura con la que se elabora este vino tiene una extensión de **8,6 hectáreas y fue plantada en 1975**. Desde 2019 cuenta con la categoría de Viñedo Singular, que solo obtienen aquellos parajes con **rasgos y cualidades notables por su calidad y distinción**.



la gargantilla

by Valdemar

GRAN AÑADA 2020

VINO DE PARCELA ESPUMOSO DE GRAN CALIDAD
DOCa RIOJA - BRUT NATURE
EDICIÓN LIMITADA DE 1.979 BOTELLAS

VIÑEDO

La Gargantilla, parcela plantada a principios de los años 80, es el viñedo de garnacha más emblemático de la familia Valdemar. Esta parcela histórica, situada en el corazón del Valle de Ocón, abarca **6,7 hectáreas** y se encuentra a **680 metros de altitud** en la zona alta de Rioja Oriental, un enclave privilegiado que proporciona condiciones ideales para el cultivo de garnacha.

Los suelos de **La Gargantilla** son complejos y variados, con una composición de **pedregosos, arenosos y arcillo-ferrosos**, que no solo aportan mineralidad y estructura a los vinos, sino que también aseguran un drenaje óptimo para las viñas. Las cepas, de más de **45 años**, fueron plantadas por la tercera generación de la familia y se benefician de un microclima singular. **Las brisas constantes en verano** y las marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche favorecen una **maduración lenta y equilibrada** de las uvas, preservando su frescura y complejidad.

Este entorno natural se complementa con un proyecto de biodiversidad diseñado a medida para **potenciar el equilibrio ecológico** del viñedo. La biodiversidad no solo mejora la salud del suelo y las viñas, sino que también permite una gestión sostenible y una **selección manual** extremadamente rigurosa, asegurando que solo los mejores racimos sean elegidos para elaborar este espumoso de edición limitada.



6/8°C



100% Garnacha



Vol. 12%



La elaboración comienza con una **vendimia manual** seleccionada en pequeñas cajas. Las uvas pasan 24 horas en **cámara frigorífica** y luego son sometidas a una **segunda selección manual en mesa**, garantizando la máxima calidad. El **vino base** se cría sobre sus **lías finas**, en parte en **depósitos de acero inoxidable** y en parte en **barricas de roble francés nuevo de 225 litros** durante **8 meses**, aportando complejidad. Posteriormente, el espumoso reposa en botella con una **crianza sobre lías de 36 meses**, lo que le otorga finura, cremosidad y una gran riqueza aromática, antes de su degüelle.



De color rosa pálido y brillante, con delicados reflejos coral, presenta una burbuja fina que se eleva en hilos constantes en la copa, formando una elegante corona.

En nariz, destaca por su aroma fino y complejo, con notas iniciales de frutas rojas del bosque, especias y delicados matices florales. A medida que se abre, surgen los elegantes recuerdos de su larga crianza sobre lías, con toques de panadería, brioche y sutiles tostados. En boca tiene una entrada suave, con una textura cremosa de la burbuja que envuelve el paladar. Se aprecian los sabores de frutas rojas y el carácter floral de nuestras garnachas, acompañados de los delicados matices de la crianza. Es un vino equilibrado y sabroso, con una tensión que le aporta frescura a lo largo de su recorrido, dejando un recuerdo persistente y lleno de finura.



Este vino es perfecto para acompañar pescados blancos, mariscos y platos ligeros como ensaladas gourmet o tartar de atún. Su elegancia también lo hace ideal con guisos de pescado, carnes blancas y quesos suaves. Para un toque dulce, marida a la perfección con postres de frutas rojas o tartas ligeras.

