



Conde Valdemar

GRAN RESERVA 2017

DOCa RIOJA
SELECCIÓN DE PARCELAS DE VIÑAS
VIEJAS PROPIAS EN RIOJA ALAVESA



16/18°C



Vol. 14,0%



88% Tempranillo
8% Graciano
2% Maturana
2% Garnacha



25 meses en
barricas de roble
francés y
americano



Color rojo rubí, limpio y brillante, de capa muy alta. En nariz, destaca por su aroma intenso y complejo, donde la fruta negra y la ciruela se combinan con recuerdos a regaliz, acompañado de notas balsámicas de laurel y un sutil toque de té negro que añade profundidad. En boca, se muestra elegante y suave, con una estructura que mantiene su nervio y carácter. El final es amplio, sávido y redondo, dejando una sensación duradera que invita a seguir disfrutándolo.



Acompañante perfecto para las carnes rojas a la brasa, guisos y asados, Idóneo para tablas de embutidos ibéricos además de quesos curados y semicurados.



Conde Valdemar

GRAN RESERVA 2015

DOCa RIOJA
SELECCIÓN DE PARCELAS DE VIÑAS
VIEJAS PROPIAS EN RIOJA ALAVESA



16/18°C



Vol. 14,0%



86% Tempranillo
8% Garnacha
3% Graciano
3% Maturana



34 meses en
barricas de roble
francés (70%) y
americano (30%)



Este vino nos muestra un atractivo rojo rubí de capa alta, limpio y brillante. Intenso y complejo aroma a fruta negra madura, como la ciruela negra. Recuerdos a café, cacao, regaliz negro y trufa. En boca es elegante, redondo, goloso, con nervio y un retrogusto muy amplio y sedoso.



Acompañante perfecto para las carnes rojas a la brasa, guisos y asados, Idóneo para tablas de embutidos ibéricos además de quesos curados y semicurados.



**Cellar Selection
y 95 puntos**
Wine Enthusiast
2023

Medalla de Oro
International
Wine Challenge
2023

93 puntos
Guía Peñín 2023
Tim Atkin 2023

Medalla de Plata
Decanter Awards
2022

92 puntos
Wine Spectator
2023

91 puntos
James Suckling
2022