



Conde Valdemar

FINCA ALTO CANTABRIA 2023

BLANCO DE VIÑEDO SINGULAR

DOCa RIOJA

EDICIÓN LIMITADA DE 22.214 BOTELLAS



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**.



12/14°C



100% Viura



Vol. 13%



Vendimia manual seleccionada en cajas y posterior equilibrado de temperatura en cámara frigorífica. Elaboración con mosto flor. Fermentación parcial en depósito de acero inoxidable y finalmente en bodega de roble francés. Bâtonnage semanal y crianza sobre lías durante 6 meses en bodega de roble francés.



De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz, muestra una gran intensidad con aromas de fruta de hueso como albaricoque y melocotón, acompañados de sutiles toques ahumados. En el fondo, aparecen delicadas notas de frutos secos que recuerdan a la avellana, aportando complejidad. En boca, tiene una entrada golosa y una gran amplitud, con recuerdos de su crianza sobre lías finas. Su carácter salino, reflejo del suelo calizo de Alto Cantabria, aporta frescura y personalidad. El final es largo, elegante y equilibrado.



Se recomienda maridarlo con pescados en salsa o al horno y carnes blancas en general. Acompañante perfecto para el foie-gras, pasta y arroces de pescado y marisco principalmente. Buena elección para el aperitivo y la cocina japonesa.



90 puntos
James Suckling

www.valdemarfamily.com

