



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**.



www.valdemarfamily.com

