



Conde Valdemar

EDICIÓN LIMITADA 2020

DOCa RIOJA

EDICIÓN LIMITADA DE 8.010 BOTELLAS



16/18°C



Vol. 14,5%



87% Tempranillo
8% Maturana
5% Graciano



20 meses de crianza en barrica de roble francés Allier (60%) y americano de grano fino (40%).



Estricta selección manual entre nuestras parcelas La Recaja (Tempranillo de cepas plantadas en 1979), Balcón de Pilatos (Maturana) y Seis Alhajas (Graciano).



Color rojo cereza picota, brillante y de capa alta.
En nariz, despliega una intensa expresión de fruta negra madura y regaliz, acompañada de notas balsámicas, finas especias, cacao, un sutil fondo ahumado y toques de frutos secos.
En boca, muestra una entrada amplia y sedosa, con recuerdos de especias dulces y regaliz. Es un vino estructurado pero amable, con un final elegante y un marcado carácter salino que refleja fielmente los suelos calizos de los que procede.



Sus notas especiadas son perfectas para combinar con platos elaborados y con muchos matices de sabor, como pueden ser las carnes guisadas y los pescados en salsa. Los quesos curados y maduros también son un acompañamiento ideal. Marida a la perfección con la cremosidad de los risottos de setas.



93 puntos
Tim Atkin
James Suckling

92 puntos
Decanter

91 puntos
Wine Spectator