



Conde Valdemar

CRianza 2021

DOCa RIOJA

VIÑEDOS PROPIOS DE RIOJA ALAVESA Y RIOJA ALTA



16/18°C



Vol. 14,0%



86% Tempranillo
9% Mazuelo
5% Garnacha



19 meses en
barricas de roble
americano



Color rojo cereza picota de capa media-alta, limpio y brillante.

En nariz, se muestra fresco e intenso, con aromas de frutos rojos bien definidos y elegantes notas balsámicas, acompañadas de un fondo de especias dulces como la vainilla.

En boca es sabroso y equilibrado, con una entrada fresca, amable y redonda. El final es largo y persistente, con agradables recuerdos a frutos silvestres, especias y un toque de regaliz.



Un vino perfecto para disfrutar durante una barbacoa con diferentes carnes. Ideal para disfrutarlo con unos tacos mexicanos y gastronomía más internacional. También podemos maridarlos con pizza, una selección de quesos o platos típicos de la cocina italiana como risotto o pasta.

www.valdemarfamilia.com

