



FINCAS

Valdemar

CRianza 2021
D.O. RIBERA DEL DUERO



16/18°C



Vol. 14,5%



100% Tempranillo



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



Viñedos de suelos pedregosos y alto contenido calizo
situados entre 850 y 920 metros de altitud en la zona de
páramo de Nava de Roa (Burgos).



Intenso color rojo cereza picota de capa alta, limpio y
brillante. En nariz, destaca la fruta negra, el té negro y las
hierbas aromáticas con sutiles aromas a tabaco. Entrada
fresca, con recuerdos a fruta negra y ligeros tostados,
también cedro, característico de su crianza en barrica de
roble. Final largo y persistente.



Se recomienda maridarlo con lechazo y cochinillo al horno,
carnes rojas a la brasa así como con platos de caza mayor y
quesos curados.