



Valdemar
BODEGA Y VIÑEDOS



Conde Valdemar

BLANCO 2025

DOCa RIOJA

VIÑEDOS PROPIOS DE RIOJA ALAVESA



6/8°C



64% Viura
21% Malvasía
15% Sauvignon Blanc



Vol. 12%



Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 16 °C durante 15 días y posterior crianza sobre lías finas.



De color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

En nariz, muestra un aroma intenso y fresco, con un carácter herbal bien integrado. Destacan las notas de fruta blanca como la pera y la fruta de hueso, acompañadas de sutiles matices florales en el fondo.

En boca, presenta una entrada suave y golosa, con recuerdos de fruta fresca y un final largo y agradable.



Un acompañante ideal para mariscos y pescados crudos, como sushi o tartar de atún, donde su frescura y perfil aromático realzan la delicadeza del plato. También armoniza muy bien con pescados ahumados y cremas de verduras, aportando equilibrio y frescura al conjunto.

www.valdemarfamily.com

