



Valdemar
BODEGA Y VIÑEDOS



Conde Valdemar

ROSÉ 2025

DOCa RIOJA

UVAS PROCEDENTES DE NUESTROS VIÑEDOS PROPIOS



6/8°C



60% Garnacha
40% Mazuelo



Vol. 12,5%



Sangrado directo a baja temperatura. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 16 °C durante 20 días.



De sutil color rosa pálido con reflejos brillantes.
En nariz, destaca por su delicadeza, con aromas de pétalos de rosa y un perfil fresco y ligeramente herbal, acompañado de sutiles notas de fruta roja fresca como la fresa silvestre.
En boca, presenta una entrada suave y un paso ligero y elegante, donde reaparecen los recuerdos florales y afrutados. El final es largo y refrescante, dejando una agradable sensación de frescura.



Este vino combina perfectamente con pescados, tanto en preparaciones sencillas como ahumadas, así como con sopas, cremas y ensaladas. También es ideal para acompañar creaciones de cocina mediterránea como arroces, pastas y platos con salsas picantes o agridulces.

www.valdemarfamilly.com

