



Valdemar
BODEGA Y VIÑEDOS



Conde Valdemar

TEMPRANILLO 2025

**DOCa RIOJA
VIÑEDOS PROPIOS DE RIOJA ALAVESA**



14°C



100% Tempranillo



Vol. 13,5%



Vendimia manual y fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura durante 12 días.



De color rojo púrpura con reflejos violáceos, limpio y brillante.

En nariz, muestra un intenso carácter afrutado, donde destacan las moras y las grosellas negras, acompañadas de un sutil toque de regaliz y un delicado fondo floral que recuerda a las violetas.

En boca, presenta una entrada intensa y suave, con un paso goloso y amable. El final es afrutado y persistente, dejando una agradable sensación de frescura.



Este vino afrutado se adapta a una gran variedad de maridajes: quesos curados o tiernos, embutidos, legumbres estofadas, carnes a la parrilla, pescados al horno y todo tipo de platos de pasta. A una temperatura ligeramente inferior a la habitual es un vino especialmente agradable para disfrutar en verano con arroces, paellas y brochetas de carne o pescado.

www.valdemarfamilly.com

