



Valdemar

BODEGA Y VIÑEDOS



Conde Valdemar

TEMPRANILLO BLANCO 2025

DOCa RIOJA

VIÑEDO PROPIO EN NUESTRA FINCA ALTO CANTABRIA



6/8°C



100% Tempranillo
Blanco



Vol. 12,5%



Vendimia manual por la mañana en cajas. Fermentación a 16°C en depósitos de acero inoxidable y posterior crianza durante 4 meses sobre lías finas hasta su embotellado.



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

En nariz, muestra un intenso carácter afrutado y fresco, donde destacan las frutas blancas como el melón y la pera, acompañadas de delicadas notas herbales.

En boca, presenta una entrada golosa y redonda, con un paso untuoso y equilibrado. Los recuerdos herbales y afrutados reaparecen en un final largo y ligeramente salino, reflejo de la caliza del suelo del que procede.



Ideal para acompañar todo tipo de aperitivos. También con paellas y arroces de pescado o de carne, tartar de salmón, carpaccios, ceviches y sushi. Buena elección para las ensaladas y verduras asadas.

www.valdemarfamilia.com

