



FINCAS

Valdemar

ROBLE 2024

D.O. RIBERA DEL DUERO



16/18°C



Vol. 14,5%



100% Tempranillo



5 meses en
barrica de roble.



Uvas procedentes de viñedos seleccionados en la zona de Nava de Roa (Burgos).



Color rojo cereza picota de capa alta, con reflejos violáceos. Limpio, brillante y con abundante lágrima. Aroma intenso donde predominan las frutas negras maduras, acompañadas de notas de plantas aromáticas y un sutil fondo tostado y especiado.

Entrada golosa y envolvente, con protagonismo de la fruta y recuerdos especiados. Bien estructurado, con un final largo y elegante, marcado por ligeros matices ahumados.



Se recomienda maridarlos con carnes rojas asadas, así como con cordero asado. Exquisito con tablas de embutido ibérico y quesos.