



Valdemar

BODEGA Y VIÑEDOS



Conde Valdemar

ESPUMOSO ROSÉ 2021

DOCa RIOJA

BRUT NATURE • MÉTODO TRADICIONAL



6/8°C



Vol. 11%



100% Garnacha



36 meses de botella entre tiraje y degüelle



Selección de nuestra Garnacha de altura en la que queremos resaltar la frescura y carácter floral de la variedad. Vendimia manual en fecha temprana, con el objetivo de preservar la acidez y finura. El tiempo de rima en botella le aporta suavidad, elegancia y una burbuja fina, integrada y cremosa.



Delicado color rosa pálido, brillante, con reflejos coral. Su burbuja es muy fina y persistente, formando rosarios en la copa y una corona estable en superficie.

En nariz, muestra un aroma fresco y elegante, con notas de frutas rojas del bosque, especias sutiles y delicadas notas florales. A medida que se abre, aparecen recuerdos de panadería y brioche, aportados por su crianza en botella.

En boca, presenta una entrada suave y una textura cremosa, con una burbuja bien integrada que envuelve el paladar. Reaparecen los recuerdos de frutas rojas, el carácter floral propio de nuestras garnachas y los delicados matices de la crianza. Es equilibrado y sávido, con una tensión que aporta frescura durante todo el recorrido, dejando un final persistente y lleno de finura.



Perfecto con aperitivos, mariscos, pescados a la brasa, sushi, arroces suaves, ensaladas frescas y quesos cremosos. Su frescura y burbuja fina lo convierten en un espumoso muy versátil, ideal también con cocina mediterránea, platos ligeramente especiados y embutidos ibéricos.

www.valdemarfamilly.com

