



Conde Valdemar Crianza 2016

VIÑEDOS

Viñedos propios de Rioja Alavesa y Rioja Alta.

VARIEDADES

90% Tempranillo, 10% Graciano.

GRADO

13,5% Vol.

ENVEJECIMIENTO

13 meses en barricas de roble americano.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Nos muestra un color rojo cereza de capa media-alta, limpio y brillante.

En nariz sobresalen complejos aromas a frutos del bosque entremezclados con notas especiadas propias del envejecimiento en barrica, a vainilla y coco.

Bien armonizado. Buena estructura en boca, con taninos amables y elegantes y con un amplio retrogusto muy persistente.

MARIDAJE

Es un perfecto acompañante para estofados, carnes rojas y legumbres, sin olvidarnos de los quesos curados y embutidos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16/18 °C.