

Conde Valdemar Blanco 2018



AÑADA: 2018.
VIÑEDOS: Procedente de uvas de nuestros viñedos propios.
VARIEDAD: 75% Viura, 17% Verdejo y 8% Sauvignon Blanc.
GRADO: 12,0% Vol.

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperaturas a 16 °C durante 15 días y posterior crianza sobre lías.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Presenta un color amarillo pajizo con tonos verdosos. Limpio y brillante.

Intenso aroma a flor de tilo, acacia y flor de almendro, y a frutas como pera y melón.

Entrada muy fresca en boca, con una buena acidez marcada, suave, delicado, con un retrogusto largo y muy persistente.

MARIDAJE

Es un acompañamiento ideal para mariscos y pescados crudos, cocidos, al vapor y en salsa, mousse de pescado y marisco, ahumados y cremas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6/8 °C.