



# Conde Valdemar Blanco 2019

## VIÑEDOS

Elaborado con uvas procedentes de nuestros viñedos propios.

## VARIETADES

70% Viura, 10% Tempranillo Blanco, 10% Verdejo, 10% Malvasía.

## GRADO

12,5% 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

Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio y brillante. Intenso aroma a flores blancas (acacia y flor de almendro), hierbas aromáticas como hinojo y frutas como pera, melón y cítricos.

Entrada en boca fresca y suave. Delicado con un final largo y cítrico.

## 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.