



Conde Valdemar

BLANCO 2024

**DOCa RIOJA
VIÑEDOS PROPIOS DE RIOJA ALAVESA Y RIOJA ALTA**



6/8°C



Vol. 12%



77% Viura
10% Malvasía
7% Sauvignon Blanc
6% Garnacha Blanca



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



De color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

En nariz, es intenso y fresco, con notas de fruta blanca como la pera y sutiles toques cítricos. En el fondo, aparecen delicados matices de hierbas aromáticas y flores blancas.

En boca, su entrada es sabrosa, con una textura suave y envolvente. Su persistente retrogusto afrutado y floral deja una sensación fresca y equilibrada.



Es un acompañamiento ideal para mariscos y pescados crudos como el sushi y el tartar de atún. También es una buena elección para los ahumados y las cremas de verduras.

www.valdemarfAMILY.com

