

Conde Valdemar Crianza 2015



AÑADA: 2015.
VIÑEDOS: Viñedos propios de Rioja Alavesa y Rioja Alta.
VARIEDAD: 90% Tempranillo, 10% Graciano.
GRADO: 14,0% 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 de la madera, 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.