

# Conde Valdemar Reserva 2011



**AÑADA:** 2011.  
**VIÑEDOS:** Viñedos propios de Rioja Alavesa y Rioja Alta.  
**VARIEDAD:** 85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Garnacha.  
**GRADO:** 13,5% Vol.

**ENVEJECIMIENTO**  
27 meses en barrica de roble americano (65%) y francés (35%).

## **OBSERVACIONES DE LA CATA**

Presenta un intenso rojo rubí brillante. Nariz franca y compleja. Destaca la fruta madura con toques balsámicos y notas especiadas, muy equilibrado. En boca se muestra muy redondo, estructurado con un final largo y elegante.

## **MARIDAJE**

Especialmente indicado para guisos caseros, asados al horno y a la brasa, carnes rojas, caza o embutidos ibéricos.

## **TEMPERATURA DE SERVICIO**

16/18 °C.