

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.