



Conde Valdemar Rosé 2019

VIÑEDOS

Elaborado con uvas procedentes de nuestros viñedos propios.

VARIEDADES

70% Garnacha y 30% Mazuelo.

GRADO

13,5% Vol.

ELABORACIÓN

Sangrado directo a baja temperatura. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 16 °C durante 20 días.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Sutil rosa pálido y brillante con reflejos violetas. Despliega aromas varietales, destacando flores de tocador con matices a yogur de frutos rojos. Elegante. En boca es amable, delicado, afrutado, fresco y muy equilibrado.

MARIDAJE

Este vino combina perfectamente con pescados tanto frescos como ahumados, sopas, cremas y ensaladas. Ideal con creaciones de cocina mediterránea como arroces, pastas y platos con salsas agrídulces.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6/8 °C.