

Conde Valdemar Rosé 2018



AÑADA: 2018.
VIÑEDOS: Procedente de uvas de nuestros viñedos propios.
VARIEDADES: 70% Garnacha y 30% Viura.
GRADO: 12,5% Vol.

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

OBSERVACIONES DE LA CATA

Delicado color rosa pálido y brillante, con reflejos violáceos. Despliega aromas varietales, elegantes, destacando flores frescas y flores de tocador. En boca es amable, sutil, afrutado y láctico con una acidez muy equilibrada.

MARIDAJE

Se recomienda maridarlos con las pastas, arroces, paellas y ensaladas. También es un perfecto acompañante para las carnes blancas, pescados al vapor y marisco.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6/8 °C.