



Conde Valdemar

Tempranillo 2019

VIÑEDOS

Elaborado con uvas procedentes de nuestros viñedos propios.

VARIEDAD

100% Tempranillo.

GRADO

13,5% Vol.

ELABORACIÓN

Maceración mixta carbónica y fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 12 días.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Presenta un limpio y brillante rojo cereza picota con reflejos violáceos.

Intenso aroma a frutas negras como mora y arándano y aromas florales que recuerdan a la violeta, con un fondo de hierbas aromáticas como laurel y tomillo.. En boca es redondo, frutoso, sabroso, característico del terruño calizo del que procede.

MARIDAJE

Especialmente indicado para legumbres estofadas, carnes a la brasa y asados de cordero. Acompañamiento ideal para tabla de quesos y embutidos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14 °C.