Conde Valdemar Tempranillo Blanco 2019

VIÑEDOS
Elaborado con uvas procedentes de nuestros viñedos propios.

VARIEDAD
100% Tempranillo Blanco.

GRADO
13,0% Vol.

ELABORACIÓN
Vendimia manual por la mañana en cajas. Fermentación y posterior crianza sobre lías durante 4 meses en depósitos de acero inoxidable a 16 °C.

OBSERVACIONES DE LA CATA
Color amarillo pajizo con tonos verdosos. Limpio y brillante. Intensas notas a frutas de hueso como melocotón y frutas tropicales, destacando el melón. También sobresalen notas florales a jazmín y flor de almendro.
Entrada sabrosa, amplio paso por boca, equilibrado. Retrogusto largo y muy persistente.

MARIDAJE
Ideal para los aperitivos. También con vieiras, bacalao, mejillón en escabeche, boquerones marinados y sardina a la brasa. Perfecto para los entrantes elaborados como el arroz negro, carpaccio de gamba roja, ensalada de cigalas, ostras, entre otros.

TEMPERATURA DE SERVICIO
6/8 °C.