



Valdemar INSPIRACIÓN

Un vino indiscutiblemente riojano en sus materias primas, pero lleno del **descaro, la fuerza y el carácter provocador** importados de nuestra experiencia americana. Un minucioso trabajo por parte de su director técnico, que se encarga de fusionar las experiencias vividas tanto en **Rioja** como en **Washington**.

Cuenta con la influencia de la winemaker de Valdemar Estates en Walla Walla. Ella forma también parte de la inspiración americana que dio lugar al Rioja más transgresor de la **familia Valdemar**.

Valdemar Inspiración 2019 pasa así a formar parte del legado de una familia que nació para romper moldes y ampliar fronteras en el mundo del vino.



VALDEMAR INSPIRACIÓN 2019

AÑADA DEL 2019_

Calificada como excelente. Una añada especial que le permitió a nuestros enólogos elaborar un vino atrevido, vivo y provocador.

WINEMAKING_

Se realiza una selección especial de las fincas, que se elaboran cada una por separado.

Elegimos un Tempranillo que le aporte golosidad, fruta roja y redondez. Seleccionamos la Maturana, una variedad con personalidad que verás reflejada en este vino, con un toque salvaje, una potencia de color y cuerpo. La frescura y la viveza que se siente nos la aporta el Graciano escogido.

Se realiza una maceración pre fermentativa de la uva a baja temperatura para conseguir una mayor extracción de fruta y color.

Posteriormente realiza un envejecimiento de un año en barricas de roble americano.

VARIEDADES_

Contiene un 85% Tempranillo, 10% Maturana y 5% Graciano.

ALCOHOL_

14% Vol.

OBSERVACIONES DE CATA _

Impacta su color rojo cereza picota de capa alta. En nariz, impresiona con su aroma a fruta roja que nos aporta el tempranillo seleccionado. La barrica de roble americano se siente bien integrada con sutiles matices a especias dulces, cacao y recuerdos a la vegetación (tomillo, laurel, hinojo).

En boca, entusiasmo por su golosidad, la potencia de la fruta y su elegancia.

MARIDAJE_

Ideal para maridar con un buen steak tartar, una cena con tacos mexicanos o para deleitarse con unas increíbles costillas a la barbacoa. Un vino perfecto para los amantes del queso y para disfrutar con carnes a la brasa.

TEMPERATURA DE SERVICIO_

Consumir a 16/18°C