



## 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** 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 2020

### **AÑADA 2020\_**

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

### **ELABORACIÓN\_**

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 14 meses en barricas de roble francés y americano.

### **VARIEDADES\_**

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

### **ALCOHOL\_**

14% Vol.

### **OBSERVACIONES DE CATA\_**

Impacta su color rojo cereza picota de capa alta.

En nariz, destacan los aromas a fruta negra y a frutos del bosque con sutiles matices a especias, regaliz y cacao. Las notas ahumadas aportadas por la crianza en barrica están muy bien integradas.

En boca es goloso, afrutado, sabroso, redondo y con un final persistente y elegante.

### **MARIDAJE\_**

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

### **TEMPERATURA DE SERVICIO\_**

Consumir a 16/18°C