

# Conde Valdemar Finca Alto Cantabria 2017

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA



**AÑADA:** 2017.

**VIÑEDOS:** De nuestro viñedo Alto Cantabria propuesto a Viñedo Singular.

**VARIEDAD:** 100% Viura.

**GRADO:** 13,0% Vol.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual seleccionada en cajas. Elaboración con mosto flor. Maceración pelicular durante 8 horas a 14 °C. Fermentación y crianza en barricas de roble francés durante 7 meses.

## OBSERVACIONES DE LA CATA

Presenta un color amarillo pálido pajizo con tonos verdosos, limpio y brillante. En nariz muestra intensos aromas a flores blancas y fruta de hueso madura, como melocotón o albaricoque, con notas a frutos secos aportados por la crianza en barrica. En boca es complejo, amplio, redondo, con un final fresco y muy persistente.

## MARIDAJE

Se recomienda maridarlos con pescados en salsa o al horno y carnes blancas en general. Acompañante perfecto para el foie-gras, pasta y arroces de pescado y marisco principalmente. Buena elección para el aperitivo y la cocina japonesa.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

12/14 °C.