

CONDE DE VALDEMAR

FINCA ALTO CANTABRIA 2011

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA



AÑADA: 2011

VIÑEDOS: Viñedos propios en la finca Alto de Cantabria.

VARIEDAD: 100% Viura.

GRADO: 13% Vol.

ACIDEZ: 6,3 g/l (tartárica)

FECHA DE VENDIMIA: 4ª semana de Septiembre.

ENVEJECIMIENTO: Fermentación y crianza en barricas de roble francés durante 3 meses.

EMBOTELLADO: Febrero de 2012.

OBSERVACIONES DE LA CATA:

Color: Presenta un color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Aroma: En nariz muestra un intenso aroma a flores blancas y fruta, entre ellas manzana y melocotón, junto con notas cítricas.

Paladar: Afrutado con matices frescos, cítricos, marcada acidez y finos taninos cedidos por su crianza en barrica de roble francés.

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.

Temperatura de servicio: 12/14 °C