



Conde Valdemar Rosé 2020

VIÑEDOS

Elaborado con uvas procedentes de nuestros viñedos propios.

VARIEDADES

75% Garnacha y 25% Mazuelo.

GRADO

13,0% Vol.

ELABORACIÓN

Sangrado directo a baja temperatura. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 16 °C durante 20 días.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Sutil rosa pálido y brillante con reflejos azulados y lilas. Despliega aromas varietales, destacando frutas rojas como frambuesa, arándanos y flores de tocador. En boca es amable, delicado, afrutado, fresco y muy equilibrado.

MARIDAJE

Este vino combina perfectamente con pescados tanto frescos como ahumados, sopas, cremas y ensaladas. Ideal con creaciones de cocina mediterránea como arroces, pastas y platos con salsas agrídulces.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6/8 °C.