



# Conde Valdemar

Blanco 2021

## VIÑEDOS

Elaborado con uvas procedentes de viñedos seleccionados en Rioja Alavesa y Rioja Alta.

## VARIEDADES

85% Viura, 10% Malvasía, 3% Sauvignon Blanc, 2% Tempranillo Blanco.

## GRADO

12,5% Vol.

## ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 16 °C durante 15 días y posterior crianza sobre lías finas.

## OBSERVACIONES DE LA CATA

Luce un color amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante.

Intenso aroma, muy afrutado destacando fruta blanca, melón y pera, y frutas tropicales, como piña y lichi.

Entrada sabrosa, vibrante, con un persistente y largo retrogusto.

## MARIDAJE

Es un acompañamiento ideal para mariscos y pescados crudos, cocidos, al vapor y en salsa, mousse de pescado y marisco, ahumados y cremas.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

6/8 °C