



Conde Valdemar

Edición Limitada 2016
EDICIÓN LIMITADA DE 5.612 BOTELLAS

VIÑEDOS

Estricta selección manual entre nuestras parcelas La Recaja (Tempranillo de cepas plantadas en 1979), Balcón de Pilatos (Maturana) y Seis Alhajas (Graciano).

VARIETADES

60% Tempranillo, 25% Maturana, 15% Graciano.

GRADO

14,0% Vol.

ENVEJECIMIENTO

24 meses de crianza en barrica de roble francés Allier y americano de grano fino.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Posee un brillante color rojo cereza picota de capa alta. Intenso aroma a fruta negra con notas especiadas y una crianza en barrica muy bien integrada. Recuerdos balsámicos, frescos con un fondo a toffee, cacao y un sutil toque floral.

Elegante, equilibrado con una entrada muy amable y taninos dulces. Sabroso y expresivo con un final muy persistente.

MARIDAJE

Acompañante perfecto de todo tipo de carnes, principalmente carnes rojas a la brasa y estofados. También marida muy bien con pescados grasos como el salmón y el rodaballo, así como tablas de quesos y embutidos ibéricos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16/18 °C.