



Conde Valdemar

Reserva 2015

VIÑEDOS

Viñedos propios de Rioja Alavesa y Rioja Alta.

VARIEDADES

79% Tempranillo, 13% Garnacha, 5% Graciano, 3% Maturana.

GRADO

14,0% Vol.

ENVEJECIMIENTO

19 meses en barricas de roble americano (65%) y francés (35%).

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color rojo rubí, brillante y de capa intensa.

Complejo aroma, predominando los frutos del bosque y cassis, con matices de especias dulces, cacao y tofe.

En boca tiene una suave entrada. Es equilibrado, delicado y con un amplio retrogusto que nos recuerda su larga crianza, mostrando su elegancia.

MARIDAJE

Especialmente indicado para guisos caseros, asados al horno y a la brasa, quesos curados y semicurados o pescados grasos en salsa.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16/18 °C.