

Viñedo

Nuestra **Finca Alto Cantabria Viñedo Singular**, situada en un altiplano de 11,5 hectáreas y con un desnivel circundante sobre el **Río Ebro** de 114 metros es ideal por su excelente ubicación. La fuerte pendiente de sus laderas, perfectas para evitar heladas; la extrema aireación, que impide la acumulación de humedades y rocíos sobre el racimo que hagan peligrar la sanidad de la uva; y su suelo calizo y franco-arenoso nos marcan su excepcionalidad para el cultivo de variedades blancas.

La parcela de uva **Viura** con la que se elabora este vino tiene una extensión de 8,6 hectáreas y fue plantada en 1975. Desde 2019 cuenta con la **categoría de Viñedo Singular**, que solo obtienen aquellos **parajes con rasgos y cualidades notables por su calidad y distinción**.

Conde Valdemar

Finca Alto Cantabria 2017

GRAN AÑADA - BRUT NATURE

ESPUMOSO DE RIOJA

Edición limitada de 2.050 botellas

VARIEDAD: 100% Viura.

GRADO: 12,0% Vol.

ELABORACIÓN

Crianza del vino base sobre sus lías finas en depósito de inoxidable y una parte en barricas de roble francés nuevo de 225 litros durante 8 meses. Crianza en botella sobre sus lías durante 40 meses previo a su degüelle.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color amarillo pálido brillante, con reflejos pajizos ligeros. La burbuja es muy pequeña, con desprendimiento continuo en forma de rosarios que generan una corona estable en la superficie.

En nariz presenta mucha intensidad, predominando de inicio notas frescas de frutas y flores blancas así como un fondo mineral que evoca el origen calizo del suelo del que procede. Es muy complejo, con muchas capas y se aprecian notas de panadería y especias dulces propias de la crianza sobre sus lías finas.

En boca es vibrante, lleno de carácter pero a la vez suave y elegante. Muestra sapidez, un punto salino muy característico de los vinos procedentes de esta parcela que realza la frescura de este espumoso incluso después de 40 meses de crianza en botella. Sensación de una burbuja cremosa, bien integrada con recuerdos a pastelería fina y una textura envolvente en todo su largo recorrido.

MARIDAJE

Es el perfecto maridaje para pescados y mariscos frescos, carnes grasas al horno (lechazo, cabrito), quesos cremosos no muy fuertes, jamón ibérico y foie gras o micuit. Ideal con la cocina japonesa.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6/8 °C.