



Conde Valdemar

CRIANZA 2021

DOCa RIOJA

VIÑEDOS PROPIOS DE RIOJA ALAVESA Y RIOJA ALTA



16/18°C



Vol. 14,0%



86% Tempranillo
9% Mazuelo
5% Garnacha



19 meses en
barricas de roble
americano



Color rojo cereza picota de capa media-alta, limpio y brillante.

En nariz, se muestra fresco e intenso, con aromas de frutos rojos bien definidos y elegantes notas balsámicas, acompañadas de un fondo de especias dulces como la vainilla.

En boca es sabroso y equilibrado, con una entrada fresca, amable y redonda. El final es largo y persistente, con agradables recuerdos a frutos silvestres, especias y un toque de regaliz.



Un vino perfecto para disfrutar durante una barbacoa con diferentes carnes. Ideal para disfrutarlo con unos tacos mexicanos y gastronomía más internacional. También podemos maridarlos con pizza, una selección de quesos o platos típicos de la cocina italiana como risotto o pasta.

www.valdemarfamily.com





Conde Valdemar

CRIANZA 2020

DOCa RIOJA

VIÑEDOS PROPIOS DE RIOJA ALAVESA Y RIOJA ALTA



16/18°C



Vol. 14,0%



82% Tempranillo
11% Mazuelo
4% Garnacha
3% Maturana



18 meses en
barricas de roble
americano



Vibrante color rojo cereza picota, de intensidad media-alta, limpio y brillante en la copa.

En nariz, se presenta fresco e intenso, destacando los aromas a frutos del bosque que se integran de manera equilibrada con las notas de roble y un toque especiado que añade complejidad.

En boca, el vino es sabroso, con una entrada suave y agradable que aporta frescura. Su paso por boca es amable y equilibrada, con un final largo y persistente que deja una agradable impresión de fruta negra, especias y un sutil toque de regaliz.



Un vino perfecto para disfrutar durante una barbacoa con diferentes carnes. Ideal para disfrutarlo con unos tacos mexicanos y gastronomía más internacional. También podemos maridarlos con pizza, una selección de quesos o platos típicos de la cocina italiana como risotto o pasta.

www.valdemarfamily.com





Conde Valdemar

CRIANZA 2019

DOCa RIOJA

VIÑEDOS PROPIOS DE RIOJA ALAVESA Y RIOJA ALTA



16/18°C



Vol. 14,0%



82% Tempranillo
11% Mazuelo
4% Graciano
3% Maturana



16 meses en
barricas de roble
americano



Muestra un color rojo cereza picota de capa media-alta, limpio y brillante.
En nariz destaca un intenso aroma a fruta negra (ciruela y mora), bien integrado con las sensaciones del roble y las notas de especias dulces.
Sabroso en boca, con una entrada golosa, amable y con frescura. Tiene un final largo y persistente con recuerdos a fruta negra, especias y regaliz.



Un vino perfecto para disfrutar durante una barbacoa con diferentes carnes. Ideal para disfrutarlo con unos tacos mexicanos y gastronomía más internacional. También podemos maridarlo con pizza, una selección de quesos o platos típicos de la cocina italiana como risotto o pasta.



90 puntos
Wine Spectator 2023
James Suckling 2023

"Best Buy"
Wine Spectator 2023

EXCELENTE
¡Añada 2019
calificada por la DOCa
Rioja como Excelente!

Medalla de Oro
Concours Bruxelles
2023

www.valdemarfamilia.com

