



CONDE VALDEMAR GRAN RESERVA

Bodegas Valdemar is een familiebedrijf waarvan de oorsprong teruggaat tot 1889. Jesus Martinez Bujanda, die er de eigenaar van is, begon met de bouw in 1982. Zijn moderne faciliteiten en innovatieve methoden bij de bereiding van hun wijnen waren vanaf het begin zijn identiteit. Bodegas Valdemar is uitgegroeid tot de standaard in de Rioja wijnen, het mengen van de expertise van een lange wijnmaken traditie met de voortdurende record in onderzoek om altijd de hoogste kwaliteit te bereiken. De traditie van innovatie Wanneer passie voor innovatie wordt vermengd met respect voor traditie, wordt Conde Valdemar geboren, wijnen die de deugden van de wijnen van dit land, van Rioja, in de verf zetten. Het vermogen om naar de toekomst te kijken combineren met het vermogen om onze geschiedenis levend te houden om onder andere de eerste op vat gegiste witte wijn in Spanje te creëren, Conde Valdemar Finca Alto Cantabria, of de eerste single-varietal Garnacha gerijpt in vaten. Dit is onze meest traditionele en tijdloze lijn. Wijnen die lang meegaan, die knapperig, schoon fruit combineren met een evenwichtige kracht en structuur, met de frisheid en subtiliteit die kenmerkend zijn voor dit gebied. Onze Reservas en Gran Reservas verdienen een speciale vermelding voor hun delicaatheid, elegantie, potentieel en grote rijpingscapaciteit.

Vinification

30 maanden in Franse (70%) en Amerikaanse (30%) eiken vaten.

Smaakimpressie

Deze wijn heeft een aantrekkelijke robijnrode kleur, schoon en helder. Intens en complex aroma van geconcentreerd zwart fruit. Hints van koffie, zwarte zoethout, truffel en balsamico noten van eucalyptus en menthol. In de mond is hij elegant, rond, zoet, met durf en een zeer brede afdronk.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2017	14.00	0,75l

Profiel van deze wijn**Wijnhuis**

Valdemar

**Klimaat**

Continentaal

**Appelatie**

D.O. ca Rioja Alavesa

**Druiven**

Tempranillo

Mazuelo

Graciano

Garnache tinta

**Domein****Bodem**

Kalk

Klei

**Serveertemperatuur**

16°C à 18°C

**Foodpairing**

Wild

Gerookt vlees

Harde kazen

Gegrild varkensvlees