

CONDE VALDEMAR BLANCO

Bodegas Valdemar is een familiebedrijf met een oorsprong die teruggaat tot 1889. De huidige eigenaar, Jesús Martínez Bujanda, begon in 1982 met de bouw van de huidige wijnmakerij. De moderne faciliteiten en innovatieve wijnbereidingsmethoden waren vanaf het begin een van de belangrijkste kenmerken van de bodega. De Bodega Valdemar is een belangrijk referentiepunt geworden in de wijnstreek Rioja, niet in de laatste plaats dankzij een onovertroffen combinatie van een langdurige wijntraditie en constante onderzoeksinspanningen, waardoor de wijnmakerij wijnen van de hoogste kwaliteit kan produceren. De wijnen van de wijnmakerij worden uitsluitend gemaakt van druiven uit hun eigen wijngaarden. De perfecte combinatie van Viura, Verdejo, Malvasía en Tempranillo Blanco. Een wijn om van te genieten met voldoende tijd om van zijn bloemige aroma's en fruitige toetsen te genieten.

Vinification
Fermentatie in roestvrijstalen tanks met temperatuurcontrole bij 16 ºC gedurende 15 dagen en daaropvolgende rijping op droesem.

Smaakimpressie
Lichtgeel met groenachtige reflecties. Schoon en helder. Intens aroma van witte bloemen (acacia en amandelbloesem). Zeer fruitig, met de nadruk op steenvruchten, wit fruit en tropische vruchten zoals lychee. Smakelijke aanzet, frisse en geïntegreerde zuren en een lange afdronk.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2024	12.50	0,75l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Valdemar

Klimaat
Continentaal

Appelatie
D.O. ca Rioja Alavesa

Druiven
Viura
Sauvignon Blanc
Malvasia
Garnacha blanca

Domein

Bodem
Kalk
Klei

Serveertemperatuur
6°C à 8°C

Foodpairing
Rauwe vis
Gekookte vis
Zeevruchten
Mousse van vis
Soepcrème