



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 °C 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.

Bewaarpotentieel

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2023	12.50	0,75l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Valdemar



Druiven
Viura
Tempranillo blanco
Malvasia



Serveertemperatuur
6°C à 8°C



Klimaat
Continentaal



Domein



Foodpairing
Rauwe vis
Gekookte vis
Zeevruchten
Mousse van vis
Soeprème



Appelatie
D.O. ca Rioja Alavesa



Bodem
Kalk
Klei