

CONDE VALDEMAR FINCA ALTO CANTABRIA

Bodegas Valdemar Wijnhuis heeft 130 jaar geschiedenis die begon op een klein, smal stenen pad in Oyón. Het verhaal van de wijn begon in 1889 met Joaquín Martínez Bujanda, de eerste generatie van de wijnmakerij, die toen al wijn maakte in Oyón, de geboorteplaats van de familie. Zijn zoon Marcelino volgde in zijn voetsporen, evenals zijn kleinzoon Jesús die, samen met zijn gelijknamige zoon, en momenteel voorzitter van de bodega, in de jaren tachtig Bodegas Valdemar oprichtte. Op dit moment werken de vierde en vijfde generatie van Bodegas Valdemar samen met het management van de bodega om ongelooflijke Spaanse wijnen te creëren. Onze unieke wijngaard Finca Alto Cantabria, gelegen op een hoog plateau van 11,5 hectare en met een omliggend hoogteverschil van 114 meter boven de rivier de Ebro, is ideaal vanwege de uitstekende ligging. De steile helling van de hellingen, ideaal om vorst te voorkomen; de extreme beluchting, die voorkomt dat zich op de druiventrossen vocht en dauw ophopen die de gezondheid van de druiven in gevaar zouden kunnen brengen; en de kalk- en zandleembodem maken het tot een uitzonderlijke streek voor de teelt van witte druivenrassen. Het perceel Viura-druiven waarvan deze wijn wordt gemaakt, beslaat een oppervlakte van 8,6 hectare en werd in 1975 aangeplant. Sinds 2019 is het geclassificeerd als een Singular Vineyard, die alleen wordt verkregen door die sites met opmerkelijke kenmerken en kwaliteiten voor hun kwaliteit en onderscheid.

Vinification

De druiven worden met de hand geoogst, in kisten geselecteerd en vervolgens in koelcellen op temperatuur gebracht. Gemaakt met free-run most. Gedeeltelijke gisting in roestvrijstalen tanks en tenslotte in vaten van Frans eikenhout. Wekelijkse bâtonnage en rijping op droesem gedurende 6 maanden in Franse eiken vaten.

Smaakimpressie

Strogele kleur met groenige reflecties, schoon en helder. Intense aroma's van witte bloemen zoals amandelbloesem en steenvruchten zoals perzik, met een delicate achtergrond van noten die doen denken aan hazelnoot. In de mond is hij complex, vol, met een hartig en zilt karakter dat kenmerkend is voor de kalkbodem van Alto Cantabria. Lange en zeer elegante afdronk.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2023	13.00	0,75l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Valdemar

Druiven
Viura

Serveertemperatuur
12°C à 14°C

Klimaat
Continentaal

Domein

Foodpairing
Vis in saus
gebakken vis
Wit vlees
Foie-gras
Pasta
Rijstgerechten
Japanse gerechten

Appelatie
D.O. ca Rioja Alavesa

Bodem
Kalk