

CONDE VALDEMAR ROSE

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 oorspronkelijk Conde de Valdemar-gamma bestond uit de bekende witte 'fermentado en barrica', de rode crianza, reserva en gran reserva , maar is sinds 2008 uitgebreid met een Garnacha, een basis witte en rosé wijn. Hun Conde de Valdemar oogst sinds jaren ereprijzen, ook internationaal. Deze roséwijn focust duidelijk op één druivensoort, namelijk Garnacha. Voor deze uitzonderlijk evenwichtige, enkelvoudige wijn van Bodegas Valdemar werden alleen onberispelijke druiven geoogst.

Vinification
Sangrado methode: directe afloop van het sap bij lage temperatuur. Fermentatie in roestvrijstalen vaten bij 16ºC gedurende 20 dagen. bij 16 ºC gedurende 20 dagen.

Smaakimpressie
Subtiel bleek, helder roze met blauwachtige en lila accenten. De wijn ontvouwt aroma's van verschillende rassen, met de nadruk op rood fruit zoals frambozen, bosbessen en bloemen. In de mond is hij aangenaam, delicaat, fruitig, fris en zeer evenwichtig.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rosé wijnen	2025	13.00	0.75l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Valdemar

Klimaat
Continentaal

Appelatie
D.O.Ca Rioja Alavesa

Druiven
Garnacha
Viura

Domein

Bodem
Kalk
Klei

Serveertemperatuur
6°C à 8°C

Foodpairing
Salades
Gevogelte
Rijstgerechten
Pasta
Aziatische keuken
Gerookte vis
Soepen
Crèmes
Aperitief