

CONDE VALDEMAR CRIANZA

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. De wijngaarden van Bodegas Valdemar, gelegen tussen de betoverende hellingen van Rioja, zorgen voor uitgesproken aroma's in de omgeving. De familie verbouwt een breed scala aan wijnstokken in hun 300 hectare wijngaarden. Het omvat top-kwaliteit Tempranillo Tinto, Graciano, Mazuelo, Garnacha, Maturana Tinta, en Viura, samen met uitstekende Tempranillo Blanco, Sauvignon Blanc, en Verdejo. Het produceren van kwaliteitswijnen, Conde Valdemar wijnen onderscheiden zich, de traditie van innovatie. En hun landgoedwijnen, zijn het voortreffelijke resultaat van nauwgezet werk in de wijngaarden waar de inheemse druiven van Rioja worden verzorgd om de beste wijnen te maken. Allemaal onder de Rioja Alavesa DO labels.

Vinification
19 maanden op Amerikaanse eiken vaten.

Smaakimpressie
Hij heeft een zachte, kersenrode kleur, zuiver en helder. In de neus heeft hij een intens aroma van rijp zwart fruit en zoethout, goed geïntegreerd met de sensaties van het eikenhout, zoals de tonen van zoete specerijen. Lekker in de mond, met een zoete, vriendelijke en pittige aanzet. Het heeft een lange en aanhoudende afdronk met hints van zwart fruit.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2021	14.00	0,75l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Valdemar

Klimaat
Continentaal

Appelatie
D.O. ca Rioja Alavesa

Druiven
Tempranillo
Garnacha
Mazuelo

Domein

Bodem
Kalk
Klei

Serveertemperatuur
16°C à 18°C

Foodpairing
Stoofschotels
Gerookt vlees
Gerookte kazen
Peulvruchten