



Conde Valdemar Finca Alto Cantabria Gran Anada - Brut Nature

Onze monocultuurwijngaard 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 vermijden; 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.

Vinification

Rijping van de basiswijn op zijn fijne droesem in roestvrijstalen tanks en een deel in nieuwe Franse eiken vaten van 225 liter gedurende 8 maanden. Rijping in de fles op zijn droesem gedurende 40 maanden voor de dégorgement.

Smaakimpressie

Heldere bleekgele kleur, met licht strogele reflecties. De belletjes zijn zeer klein en komen voortdurend vrij in de vorm van rozenkransen die een stabiele kroon op het oppervlak vormen. De neus is zeer intens, met een overheersing van vers fruit en witte bloementonen en een minerale achtergrond die doet denken aan de kalkachtige oorsprong van de bodem waar hij vandaan komt. Hij is zeer complex, met vele lagen en tonen van bakkerijproducten en zoete specerijen die typisch zijn voor de rijping op zijn fijne droesem. In de mond is hij levendig, vol van karakter, maar tegelijkertijd soepel en elegant. De wijn heeft een ziltige toets die zeer karakteristiek is voor de wijnen van dit perceel en die de frisheid van deze mousserende wijn nog versterkt, zelfs na 40 maanden rijping op de fles. Gevoel van een romige, goed geïntegreerde bubbels met hints van fijn gebak en een omhullende textuur gedurende de hele omhullende textuur over de gehele lengte.

Bewaarpotentieel

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Mousserende wijnen	2017	12.00	0.75 l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Valdemar



Druiven
Viura



Serveertemperatuur
6°C à 8°C



Klimaat
Continentaal



Domein



{@@WINE_FOODPAIRING_LABEL@@}



Appelatie
D.O. ca Rioja Alta



Bodem
Kalk
Zandleem

Vis en zeevruchten
Zuiglam
Geitenlam
Romige kazen
Iberische ham
Foie gras
Japanse gerechten