

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Conde Valdemar Blanco 2022
<b>Vinícola</b>	Bodegas Valdemar
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Rioja
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Viura, Malvasia e Tempranillo Blanco
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	sobre as borras finas em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	90 pts Wine Review Online   90 pts James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada pela família Bujanda há mais de 130 anos, a Bodegas Valdemar adquiriu grande prestígio em Rioja.

Considerada a mais inovadora da denominação, foi pioneira na valorização da casta Viura e a recuperação da variedade Graciano. Além disso, foi a primeira a elaborar um Reserva 100% com Garnacha, o primeiro branco fermentado em barricas da DOCa, o primeiro Tempranillo Blanco e o primeiro espumante Viñedo Singular.

Toda sua gama de vinhos é originada com uvas de vinhedos próprios. O Conde Valdemar Blanco é elaborado com 75% Viura, 20% Malvasia e 5% Tempranillo Blanco, provenientes das porções de Rioja Alavesa e Rioja Alta.

A vinificação de cada casta ocorre separadamente em tanques de aço inox, onde também é realizada uma maturação sobre as lias.

## ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curado
QUEIJOS	<input checked="" type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate



## CULINÁRIA

DESCRIÇÃO tapas espanholas, paella, camarões grelhados, pescada acompanhada por chips de alho e feijão branco