

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curado

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

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