

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Conde Valdemar Viñedo Singular Finca Alto Cantabria 2020
Vinícola	Conde Valdemar
Safra	2020
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	branco
Castas	100% Viura
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses sobre as borras finas em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	95 pts Tim Atkin 94 pts Falstaff 93 pts Revista Adegas 93 pts Guia Verema

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com mais de 130 anos de história, a família Valdemar é uma das mais revolucionárias de Rioja.

Ainda no século XX, foram pioneiros na promoção da casta Viura. Construíram a primeira vinícola do continente europeu com controle de temperatura, elaboraram o primeiro espumante Vinedo Singular de Rioja, o primeiro Garnacha Reserva, o primeiro branco fermentado em barrica e o primeiro Tempranillo Blanco.

Proveniente da Finca Alto Cantabria, este exemplar é um dos mais exclusivos da vinícola. É um branco de Viñedo Singular, ou seja, é proveniente de uma porção de características distintas, que atestam sua alta qualidade.

Foi elaborado 100% com Viura proveniente de vinhas plantadas em 1975, em encostas 114 metros acima do nível do Rio Ebro.

A fermentação ocorreu tanto em tanques de aço inox quanto em barricas francesas. Já a maturação de todo o vinho ocorreu em barricas francesas por um período de 6 meses, quando também foram feitas *battonages* frequentes.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de pêssego, nectarina e maçã, aliadas a limão maduro, pomelo, ervas de quintal, baunilha e manteiga

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

corpo médio, com acidez vibrante que fornece muito frescor ao vinho; os sabores de frutas brancas dominam, em sincronia com toques de raspas de limão e especiarias; o fim de boca é persistente

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA