

## BODEGAS VALDEMAR

### Conde Valdemar Rioja Rosé 2022

15,25\$

\* Prix de détail suggéré

Bodegas  
Valdemar

Code produit	12217821
Prix licencié	12.76\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Espagne
Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
Région	La Rioja
Sous-région	Baja
Appellation	Rioja
Qualité	Ne s'applique pas
Cépage(s)	Garnacha 85 %
Cépage(s)	Viura 15 %
Pourcentage d'alcool	13%
Couleur	Rosé
Sucre	Sec
Taux de sucre	<1,2
Fermeture	Métal vissé



#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Lorsque la passion pour l'innovation se conjugue avec le respect de la tradition, Conde Valdemar naît, produisant des vins qui mettent en valeur les vertus de cette terre : la terre de la Rioja. En combinant la capacité de se tourner vers l'avenir et de garder notre histoire vivante. Des vins qui persistent dans le temps, qui allient le fruit clair et net à une puissance et une structure équilibrées, tout en soulignant la fraîcheur de la région.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Rose pâle avec des teintes de violet. Il affiche de fins arômes floraux, dont celui de la rose, de la fleur de cerisier ainsi que de légères touches de petits fruits rouges et de poivre rose. Frais et délicat en bouche, avec une belle acidité et une touche d'épices.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Saigné à basse température, fermentation en cuve inox à 20 °C pendant 20 jours.

