

BODEGAS VALDEMAR

17,40\$ * Prix de détail suggéré

Bodegas Valdemar

Conde Valdemar Rioja Blanco 2022

	Code produit	13385309
\$	Prix licencié	15.12\$
iii	Conditionnement	12x750ml
-	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continu
Ö	Statut	Disponible
•	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
Ø	Désignation réglementée	Denominación de origen calificada
		(DOCa)
9	Région	La Rioja
100	Cépage(s)	Viura 85 %
#	Cépage(s)	Malvasia fina 3 %
##*	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 3 %
## [*]	Cépage(s)	Tempranillo 2 %
%	Pourcentage d'alcool	12.5%
3	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	<1,2
T	Fermeture	Métal vissé
1	À boire	À boire ou à garder 1 ans et demi suivant le millésime.

RIOJA DRIOMACONIE ORGENCALECIA Conde Valdemar BLANCO

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

Ce Rioja blanc possède des arômes frais de fruits blanc, melon, poire te de fruits tropicaux. Il est savoureux en bouche avec une excellente acidité, une belle rondeur et une finale persistante.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation dans des cuves en acier inoxydable avec contrôle de la température à 16 °C pendant 15 jours et l'élevage sur lies.

