

BODEGAS VALDEMAR

21,20\$

* Prix de détail suggéré

Conde Valdemar Tempranillo Blanco 2023

	Code produit	12591821
	Prix licencié	18.04\$
	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	Alta
	Appellation	Rioja
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Tempranillo Blanco 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.3
	Fermeture	Liège

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

Couleur jaune paille avec des tons verdâtres et lumineux.

Notes intenses de fruits tropicaux comme l'ananas et mangue, également melon, avec un fond de citron vert et d'amande fleurs.

Attaque savoureuse et équilibrée. Arrière-goût frais et persistant.

NOTES SUR LE PRODUIT

ACCORDS METS ET VINS

Idéal pour les apéritifs. Il est également parfait pour les pétoncles, la morue, moules en sauce, anchois marinés et sardine grillée. Aussi parfait avec des entrées sophistiquées, comme le riz noir avec calamars, carpaccio de crevettes rouges, salade de langoustines et huîtres.

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
ôENô

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles le matin.

Fermentation à 16°C en cuves inox et élevage sur lies fines jusqu'à sa mise en bouteille.

**Bodegas
Valdemar**

