


BODEGAS VALDEMAR

Valdemoreda Viura 2019

14,54\$

* Prix de détail suggéré

Bodegas
Valdemar

 Durable

\$	Frais de service	2,14\$
	Code produit	14424816
\$	Prix licencié	12.40\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
🕒	Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
📍	Région	La Rioja
📁	Appellation	Rioja
🍇	Cépage(s)	Viura 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12.5%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	2.9
🔑	Fermeture	Métal vissé
🍷	À boire	Prêt à boire

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 vert-jaune pâle, brillant et limpide. Nez : Il affiche des arômes fruités bien définis, débute sur ceux de fruits jaunes, comme la pêche et la pomme. Bouche : Attaque fraîche, c'est rond en bouche, puissant avec un finale longue et complexe sur des notes de fleurs et de fruits.

à Accord mets et vin ☐

Ce vin est particulièrement indiqué pour les fruits de mer comme les crevettes, le crabe et les moules cuites à la vapeur. Va aussi bien avec des plats de salades et de pâtes.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les vins Valdemoreda sont produits par l'équipe de Bodegas Valdemar, producteur familial de premier plan dans la Rioja. Ils sont frais et de style moderne, mais avec un caractère espagnol indéniable, et démontrent la valeur exceptionnelle que l'on trouve en Espagne.

