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

SELECTIONS ÕENÕ

BODEGAS VALDEMAR

Conde Valdemar Reserva 2016

23,15$
* Prix de détail suggéré

Code produit	882761
Prix licencié	21.35$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continu
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	Reserva
Cépage(s)	Tempranillo 79 %
Cépage(s)	Garnacha 13 %
Cépage(s)	Graciano 5 %
Cépage(s)	Maturana tinta 3 %
Pourcentage d'alcool	13.5%
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	1.8 g/L
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	En fûts de chêne américain (65%) et de chêne français (35%).
Durée de vieillissement	27 mois
À boire	À boire ou à garder 12 ans suivant le millésime.

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 profonde, rouge cerise aux reflets rubis. Nez puissant et complexe rempli d'arômes de fruits rouge et de cassis avec une touche d'épices, de cacao et de caramel. La bouche est équilibrée, délicate

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

et savoureuse. Il présente une entrée soyeuse suivie d'une finale persistante aux tannins caressants. Très élégant.

NOTES SUR LE PRODUIT

Dans le but d'assurer la plus grande qualité de leurs vins, ils étudient soigneusement leurs terroirs pour le meilleur choix des cépages et parmi les cépages ils choisissent les meilleurs clones. Ils font une division parcellaire pour arriver aux meilleurs résultats. C'est pourquoi, par exemple le Tempranillo, qui peut donner des vins très légers dans d'autres zones, produit chez-eux des grands vins. Ils sont très respectueux de la nature et ils font des interventions que lorsque n...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vignes familiales de la Rioja Alavesa et de la Rioja Alta.
Ce vin a un parfait équilibre entre le fruit et le vieillissement en fût de chêne. Arômes riches, belle rondeur et goûteux en bouche. Doit avoir vieilli au moins trois ans, incluant 12 mois en fût de chêne, avant la commercialisation. Ne peut pas être commercialisé tant qu'il n'est pas dans sa quatrième année.

