

BODEGAS VALDEMAR

14,26\$

* Prix de détail suggéré

Valdemoreda Tempranillo 2018

 Durable

\$	Frais de service	1,65\$
	Code produit	14424808
\$	Prix licencié	12.40\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
🕒	Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
📍	Région	La Rioja
📁	Appellation	Rioja
🍇	Cépage(s)	Tempranillo 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13.5%
🍷	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	2.3
🔑	Fermeture	Métal vissé
📅	Type de vieillissement	En fut de chêne américain et français
🕒	Durée de vieillissement	3 mois
🍷	À boire	À boire ou à garder 3 ans

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

Robe grenat aux reflets violets, claires et lumineuses. Arômes de fruits mûrs bien intégrés avec des notes épicées subtiles de vanille et de caramel. En bouche, c'est délicieux, très rond et complexe, persistant, en rétro-olfaction on retrouve les petits fruits noirs.

Accords mets et vin: Particulièrement adapté pour accompagner charcuteries et fromages à pâtes moyennes, et viandes grillés au barbecue

NOTES SUR LE PRODUIT

Les vins Valdemoreda sont produits par l'équipe de Bodegas Valdemar, producteur familial de premier

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

SELECTIONS
ôENô

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.

**Bodegas
Valdemar**

