

## **BODEGAS VALDEMAR**

47,50\$

\* Prix de détail suggéré

# Conde Valdemar Edición Limitada 2018

(60%) et américains (40%).  Z4 mois			
Conditionnement 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 Alavesa Appellation Qualité Ne s'applique pas Cépage(s) Tempranillo 60 % Cépage(s) Maturana tinta 25 % Cépage(s) Graciano 15 % Pourcentage d'alcool Sucre Fermeture Liège Type de vieillissement Durée de vieillissement  AAQ Spécialité par lot SAQ Spécialité par lot Statut Denominación de origen calificada (DOCa) (DOCa)  Région Alavesa Sec Sepage(s) Sec Sec Tempranillo 60 % Sucre Sec Termeture Liège Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).		Code produit	11964681
Type d'approvisionnement  SAQ Spécialité par lot  Statut  Disponible  Type de produit  Pays  Espagne  Designation réglementée  Denominación de origen calificada (DOCa)  Région  La Rioja  Sous-région  Alavesa  Appellation  Qualité  Ne s'applique pas  Cépage(s)  Tempranillo 60 %  Cépage(s)  Maturana tinta 25 %  Cépage(s)  Graciano 15 %  Pourcentage d'alcool  Sucre  Fermeture  Type de vieillissement  Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).  Durée de vieillissement  Durée de vieillissement  Durée de vieillissement  SAQ Spécialité par lot  Disponible  Vin tranquille  Espagne  Denominación de origen calificada (DOCa)  Pouroninación de origen calificada (DOCa)  (DOCa)  Penominación de origen calificada (DOCa)  (DOCa)  Penominación de origen calificada (DOCa)  (DOCa)  Penominación de origen calificada (DOCa)  (Alavesa  Alavesa  Appellation  Rioja  Graciano 15 %  Pourcentage d'alcool  14%  Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).	\$	Prix licencié	41.12\$
Type de produit  Type de produit  Pays  Espagne  Denominación de origen calificada (DOCa)  Région  La Rioja  Sous-région  Alavesa  Appellation  Qualité  Ne s'applique pas  Cépage(s)  Tempranillo 60 %  Cépage(s)  Maturana tinta 25 %  Cépage(s)  Graciano 15 %  Pourcentage d'alcool  Couleur  Rouge  Sucre  Fermeture  Liège  Type de vieillissement  Durée de vieillissement  Durée de vieillissement  Vin tranquille  Valersia	111	Conditionnement	6x750ml
Type de produit  Pays  Espagne  Désignation réglementée  Denominación de origen calificada (DOCa)  Région  La Rioja  Alavesa  Appellation  Qualité  Ne s'applique pas  Cépage(s)  Cépage(s)  Cépage(s)  Maturana tinta 25 %  Cépage(s)  Graciano 15 %  Pourcentage d'alcool  Sucre  Fermeture  Liège  Type de vieillissement  Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).		Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Pays Désignation réglementée Denominación de origen calificada (DOCa)  Région La Rioja Sous-région Alavesa Appellation Qualité Ne s'applique pas Cépage(s) Tempranillo 60 % Cépage(s) Maturana tinta 25 % Cépage(s) Graciano 15 % Pourcentage d'alcool Sucre Sec Fermeture Type de vieillissement Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).  Durée de vieillissement  Denominación de origen calificada (DOCa) Rouge  Alavesa Ne s'applique pas Tempranillo 60 % Maturana tinta 25 % Sec Tempranillo 60 % Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).  Durée de vieillissement  Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).	Č	Statut	Disponible
✔ Désignation réglementée       Denominación de origen calificada (DOCa)         ✔ Région       La Rioja         ✔ Sous-région       Alavesa         ✔ Appellation       Rioja         ✔ Qualité       Ne s'applique pas         ✔ Cépage(s)       Tempranillo 60 %         ✔ Cépage(s)       Maturana tinta 25 %         ✔ Pourcentage d'alcool       14%         ✔ Pourcentage d'alcool       14%         ✔ Sucre       Sec         ▼ Fermeture       Liège         ➡ Type de vieillissement       Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).         ✔ Durée de vieillissement       24 mois	•	Type de produit	Vin tranquille
Région La Rioja   Sous-région Alavesa   Appellation Rioja   Qualité Ne s'applique pas   Cépage(s) Tempranillo 60 %   Cépage(s) Maturana tinta 25 %   Cépage(s) Graciano 15 %   Pourcentage d'alcool 14%   Couleur Rouge   Sucre Sec   Fermeture Liège   Type de vieillissement Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).   Durée de vieillissement 24 mois		Pays	Espagne
Nous-région Alavesa   Na Appellation Rioja   Qualité Ne s'applique pas   Cépage(s) Tempranillo 60 %   Cépage(s) Maturana tinta 25 %   Cépage(s) Graciano 15 %   Cépage(s) Graciano 15 %   Couleur Rouge   Sucre Sec   Fermeture Liège   Type de vieillissement Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).   Durée de vieillissement 24 mois	Ø	Désignation réglementée	<del>-</del>
Appellation Qualité Ne s'applique pas Cépage(s) Tempranillo 60 % Cépage(s) Maturana tinta 25 % Cépage(s) Graciano 15 % Pourcentage d'alcool 14% Couleur Rouge Sucre Fermeture Liège Type de vieillissement Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).  Durée de vieillissement  Passionalise Rioja Ne s'applique pas Rationalise Sec Graciano 15 % Liège Sec Type de vieillissement Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).	9	Région	La Rioja
Qualité Ne s'applique pas   Mégical Tempranillo 60 %   Maturana tinta 25 % Maturana tinta 25 %   Cépage(s) Graciano 15 %   Pourcentage d'alcool 14%   Couleur Rouge   Sucre Sec   Fermeture Liège   Type de vieillissement Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).   Durée de vieillissement 24 mois	9	Sous-région	Alavesa
Cépage(s) Tempranillo 60 %   Maturana tinta 25 % Maturana tinta 25 %   Cépage(s) Graciano 15 %   Pourcentage d'alcool 14%   Couleur Rouge   Sucre Sec   Fermeture Liège   Type de vieillissement Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).   Durée de vieillissement 24 mois	•	Appellation	Rioja
Cépage(s)  Maturana tinta 25 %  Cépage(s)  Graciano 15 %  Pourcentage d'alcool  Couleur  Rouge  Sucre  Sec  Fermeture  Liège  Type de vieillissement  Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).  Durée de vieillissement  Durée de vieillissement  24 mois	0	Qualité	Ne s'applique pas
	#	Cépage(s)	Tempranillo 60 %
%       Pourcentage d'alcool       14%          Couleur       Rouge         ♦       Sucre       Sec         T Fermeture       Liège         Type de vieillissement       Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).         ☑       Durée de vieillissement       24 mois	100	Cépage(s)	Maturana tinta 25 %
© Couleur Rouge  Sucre Sec  Fermeture Liège  Type de vieillissement Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).  □ Durée de vieillissement 24 mois	#	Cépage(s)	Graciano 15 %
Sucre Sec  Fermeture Liège  Type de vieillissement Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).  Durée de vieillissement  24 mois	%	Pourcentage d'alcool	14%
Fermeture  Liège  Type de vieillissement  Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).  Durée de vieillissement  24 mois	<b>%</b>	Couleur	Rouge
Type de vieillissement  Dans des fûts de 225 litres de différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).  Durée de vieillissement  24 mois	۵	Sucre	Sec
différents grains fins Chênes françai (60%) et américains (40%).  Durée de vieillissement 24 mois	7	Fermeture	Liège
		Type de vieillissement	différents grains fins Chênes français
· San and the san	X	Durée de vieillissement	24 mois
A boire 10 à 12 ans suivant le millésime	•	À boire	10 à 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**

Il affiche une couleur cerise vive et profonde. Il présente des arômes complexes de fruits noirs avec des des notes d'épices. Il présente des touches balsamiques avec des notes de caramel et de cacao ainsi que des notes florales. Élégant, très bien équilibré, soyeux avec des notes mûres et élégantes les tannins du chêne à grain fin. Complexe et expressif, il ravit le palais par sa longueur de saveurs.

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



#### **NOTES SUR LE PRODUIT**

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et cueillis à la main dans nos parcelles familiales les plus emblématiques de la Rioja Alavesa : La Recaja (Tempranillo planté dans 1979), Balcón de Pilatos (Maturana) et Las Seis Alhajas (Graciano).

Bodegas Valdemar

