

BODEGAS VALDEMAR

Conde Valdemar Crianza 2019

17,00\$

* Prix de détail suggéré

Bodegas
Valdemar

	Code produit	897330
\$	Prix licencié	16.00\$
	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
🏷️	Appellation	Rioja
🏆	Qualité	Crianza
🍇	Cépage(s)	Tempranillo 90 %
🍇	Cépage(s)	Graciano 10 %
%	Pourcentage d'alcool	13.5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	2.1
🔑	Fermeture	Métal vissé



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

Au nez, des arômes intenses de fruits des bois (cassis et myrtilles) dominant, bien intégré avec les notes de chêne et les notes d'épices légèrement sucrées. La bouche est gourmande, avec une entrée agréable et vive. La finale est longue et persistante avec des nuances de fruits noirs.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification traditionnelle avec un vieillissement de 17 mois en fûts de chêne américain.

