

Sigva

Conde Valdemar Reserva Rioja

Artikelnummer: 73924

Ursprung: DOCa Rioja

Druva: 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Garnacha

Årgång: 2019

Volym: 750 ml ml

Förpackning: Glasflaska med skruvkapsyl

Kategori: Rött vin



Smakbeskrivning:

Conde Valdemar Reserva är ett klassiskt och elegant rött vin från Rioja som förenar traditionell lagring med modern precision. Vinet har en djup rubinröd färg med lätt tegelton i kanten och bjuder på komplexa aromer av mogna röda frukter som körsbär och plommon, tillsammans med inslag av vanilj, cederträ, tobak och milda kryddor från fatlagringen.

I smaken är vinet harmoniskt och välbalanserat med silkeslena tanniner, fin struktur och en frisk syra som ger liv och längd. Frukten är elegant integrerad med de kryddiga och lätt rostade tonerna från ekfaten, vilket ger ett vin med både djup och finess.

Conde Valdemar Rioja Reserva visar upp den klassiska Rioja-stilen där frukt, fat och mognad samspekar i en elegant helhet – ett vin som kombinerar tradition, komplexitet och tillgänglighet.

Skörd/Vinifikation:

Druvorna skördas vid optimal mognad andra veckan i oktober. Skördeuttaget är cirka 45 hl/ha.

Skalmacerationen har pågått under 12 dagar. Vinet har genomgått malolaktisk fermentering under 28 dagar vid en temperatur av 26°. Därefter har vinet lagrats i amerikanska och franska, 225 liters ekfat under 27 månader.

Enligt reglerna för Rioja Reserva måste ett rött vin lagras minst tre år innan lansering, varav minst ett år på ekfat och resterande tid på flaska hos producenten. Denna lagring ger vinet dess karakteristiska balans mellan frukt, kryddighet och mognadstoner.

Passar till:

Grillat eller stekt nötkött – vinets struktur och kryddighet möter köttets djup.

Lamm med vitlök och örter – frukt och fattoner harmonierar med de rustika smakerna.

Iberiska charkuterier och lufttorkad skinka – klassisk spansk kombination.

Grillade grönsaker och svamprätter – vinets mjuka tanniner och kryddighet kompletterar rätten.

Hårda lagrade ostar som Manchego – vinets elegans och struktur balanserar ostens salta.

Serveringstemperatur 16/18 grader.

Information om producent:

Bodegas Valdemar är familjeföretaget som verkat i den spanska regionen Rioja sedan slutet av 1800-talet. Här såväl som i resterande Europa ses de som pionjärer inom vinframställning och tillhör bland

annat bland de första använda sig av temperaturkontrollerad jäsning för att få till en sådan bra slutprodukt som möjligt. Den till synes traditionella Bodegan har genom åren tagit till varar på såväl det ursprungstypiska som den innovationsriktighet som berikat dem. Genom detta har de lyckats skapa viner som är både traditionella och ursprungstypiska, samtligt som de får ett yngre mer modernt uttryck med faten som accessoar och den härliga ursprungstypiska frukten som huvudrollsinnehavare. I den klassiska Riojan är det druvan Tempranillo som för talan, men med Vinmakaren och tillika ägaren Ana Martinez Bujandas uppfinnesriktighet och intresse för vad regionen har att erbjuda odlas idag flertalet andra druvsorter intill bodegan. Bodegas Valdemars viner är att beskriva som ett tydligt skolboksexempel på hur en klassisk Rioja ska smaka, men utan att beskrivas som gammalmodiga och tråkig.