

Sigva

Conde Valdemar Reserva

Artikelnummer: 73924

Ursprung: DOCa Rioja

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

Årgång: 2016

Volym: 750 ml ml

Förpackning: Glasflaska med skruvkapsyl

Kategori: Rött vin



Smakbeskrivning:

Vinet har en klar, relativt mörk, rubinröd färg. Öppen doft med inslag av piptobak och körsbär samt en fint integrerad ekfatskaraktär. Medelfyllig, områdestypisk smak med frisk fruktsyra och mjuka tanniner samt inslag av moreller, tobak, mörka bär samt eleganta ekfatstoner.

Skörd/Vinifikation:

Druvorna har skördats den andra veckan av 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.

Passar till:

Passar perfekt till elegantare rätter av nötkött eller vilt, gärna med rostade toner som plockas upp av vinet. Även underbar till lagrade hårdostar.

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.