

Sigva

Conde Valdemar Tempranillo Blanco

Artikelnummer: 79688

Ursprung: DOCa Rioja

Druva: 100% Tempranillo Blanco

Årgång: 2018

Volym: 750 ml ml

Förpackning: Glasflaska med naturkork

Kategori: Vitt vin



Smakbeskrivning:

Ljusgul färg. Härlig doft av tropisk frukt som domineras av ananas och gula äpplen med en touch av honung. I smaken återfinns den tropiska frukten som ackompanjeras av vita akacia-blommor med en avrundad mjuk, smörig ekton.

Skörd/Vinifikation:

Druvorna handsköras i september för att sedan kalljäsas i ny fransk ek i 30 dagar. Vinet får sedan mogna i ny fransk ek på sin jästfällning i 3 månader.

Passar till:

Passar till grillade pilgrimsmusslor, skaldjursrisotto. Passar även bra till ugnsgillad kyckling.

Information om producent:

Vinproducenten Bodegas Valdemar i den spanska regionen Rioja är ett familjeföretag med anor från 1800-talet. Idag drivs Bodegas Valdemar av syskonen Ana och Jesús Martínez Bujanda som även har kompletterat de klassiska vinerna med nya projekt. Familjen Martínez Bujanda har sin bas i den lilla orten Oyón som ligger strax utanför Logrono, "huvudstad" i La Rioja. Här har de producerat vin sedan 1889 och företaget har på många sätt varit med och lett utvecklingen i Rioja. Bodegas Valdemar var exempelvis bland de första i Europa att temperaturkontrollera jäsningsprocessen samt den första Riojaproducenten att producera ett fatlagrat vitt vin. Idag uppgår den totala vingårdsarealen till cirka 300 hektar. Bodegas Valdemar har tre bodegor i Rioja; Bodegas Conde Valdemar, Bodegas Inspiración och Finca del Marquesado. Dessutom äger man Fincas Valdemar som ligger i regionen Ribera del Duero, sydväst om Rioja.