



FICHAS CATA

Conde  
Valdemar



# CONDE VALDEMAR TEMPRANILLO 2014

*Explosión de color en tu copa.*

100% Tempranillo .  
13,5 % Vol de grado.  
Embotellado en Enero 2015.  
Vendimiado la 2ª semana de octubre.

**Color:** presenta un intenso color violeta, limpio y brillante.  
**Aromas:** en nariz resulta potente y con aroma a fruta roja madura.  
**Paladar:** carnosos, afrutado, redondo y muy sabroso.

+Servirlo en copa, entre 6 y 8 grados

## MIS MARIDAJES



Asados de cordero y carnes rojas.



Legumbres guisadas.



Tablas quesos y embutidos.

**Bodegas  
Valdemar**



# CONDE VALDEMAR VIURA-VERDEJO 2014

*La elección perfecta para disfrutar de un vino  
aromático y afrutado.*

85% Viura y 15% Verdejo.  
12,4 % Vol de grado.  
Vendimiado la 4ª semana de octubre.  
Embotellado febrero 2015.

Color brillante amarillo verdoso.  
Aromas a flores blancas, muy  
expresivo, frutal (melocotón) con  
notas cítricas  
Delicadamente sabroso. Elegante y  
que deja en boca una agradable  
sensación a frescor.

+Servirlo en copa, entre 6 y 8 grados

## MIS MARIDAJES



Pescados crudos, asados  
y vapor.



Verduras crudas y  
guisadas.



Mariscos.

**Bodegas  
Valdemar**



## CONDE VALDEMAR ROSADO 2014

*¡nunda tus sentidos de color, brillo y alegría con este carismático rosado.*

85% Garnacha, 15% Tempranillo

13,4 % Vol de grado.

Vendimiado la 2ª semana de octubre.

Embotellado febrero 2015.

**Vista:** Espectacular rosa frambuesa, limpio y brillante.

**Aroma:** Potente aroma a frutas rojas y flores frescas, muy expresivo.

**Boca:** Sabroso, frutoso, fresco y largo retrogusto.

+Servirlo en copa, entre 6 y 8 grados

### MIS MARIDAJES



Verduras y ensaladas.



Pastas y arroces.



Pescados y mariscos.

**Bodegas  
Valdemar**



## CONDE VALDEMAR ROSÉ 2014

*Sumérgete en su exquisito color rosa, enamórate de sus elegantes aromas y disfruta de sus notas a flores blancas y frutas*

70% Garnacha, 30% Viura

12,5 % Vol de grado.

Vendimiado la 1ª semana de octubre.

Embotellado febrero 2015.

Color: Espectacular rosa pálido.

Aroma: Destacan sus finos aromas florales, como las rosas, y las sutiles notas a frutillos rojos.

Paladar: En boca es elegante, fino y con sabrosas notas a frutas.

+Servirlo en copa, entre 6 y 8 grados

### MIS MARIDAJES



Arroces y paellas.



Pastas y ensaladas.



Pescados y mariscos.

**Bodegas  
Valdemar**



# CONDE VALDEMAR FINCA ALTO CANTABRIA 2013

*Destaca por su elegancia y personalidad. Del exclusivo viñedo Alto Cantabria.*

100% Viura  
13,5% Vol de grado.  
Vendimiado la 1ª semana de octubre.  
Fermentado y criado en barricas de roble francés.

**Color:** amarillo con tonalidades verdosas, limpio y brillante.

**Aroma:** Aroma afrutado con notas a flores blancas. Bien ensamblado con las notas especiadas de la barrica.

**Paladar:** En boca es cremoso con ligeros tonos ácidos.

+Servirlo en copa, entre 6 y 8 grados

## MIS MARIDAJES



Pescados en salsa y asados.



Comida japonesa, foie y aperitivos.



Pastas y arroces.

**Bodegas  
Valdemar**



# CONDE VALDEMAR GARNACHA 2012

*Explosión de color en tu copa.*

100% Garnacha

14 % Vol de grado.

Criado 10 meses en barrica de roble francés.

Vendimiado la 2ª semana de octubre.  
Embotellado Marzo 2014.

**Color:** Intenso color rojo cereza con tonalidad granate.

**Aroma:** En nariz es muy expresivo, con aromas a frutas rojas y notas minerales. Muy balsámico.

**Paladar:** En boca es sabroso, complejo, potente. Despliega taninos maduros. Muy equilibrado.

+Servirlo en copa, entre 16 y 18 grados

## MIS MARIDAJES



Carnes blancas.



Pescados grasos.



Quesos curado y semicurados.

**Bodegas  
Valdemar**



## CONDE VALDEMAR CRIANZA 2010

*Un vino que empapa tus sentidos de fruta, color y sensaciones. Un estilo atemporal.*

90% Tempranillo y 10% Mazuelo.  
13,5 % Vol de grado.  
Criado 16 meses en barricas .  
Vendimiado la 2ª semana de octubre.

Color de un atractivo rojo granate intenso.

Aromas a fruta madura con notas especiadas, vainilla y coco.

**Paladar:** Delicadamente sabroso, con fruta madura que combina con los finos taninos de su crianza. Equilibrado y muy expresivo.

+Servirlo en copa, entre 16 y 18 grados

### MIS MARIDAJES



Asados y carnes rojas



Caza



Embutidos y quesos

### MIS PREMIOS

Medalla Oro Monde Selection

Medalla Oro Citadelles du Vin

**Bodegas  
Valdemar**



## CONDE VALDEMAR RESERVA 2008

*Un vino que empapa tus sentidos de fruta, color y sensaciones. Un estilo atemporal.*

90% Tempranillo, 5% Graciano y 5% Mazuelo.

13,5 % Vol de grado.

Criado 24 meses en barricas .

Vendimiado la 2ª semana de octubre.

Embotellado Julio 2012.

**Color:** Atractivo e intenso color cereza con borde granate.

**Aroma:** Sutiles notas a fruta madura y especias dulces de gran complejidad.

**Paladar:** Buena estructura, es sabroso, con taninos maduros y elegantes.

+Servirlo en copa, entre 16 y 18 grados

### MIS MARIDAJES



Asados al horno y en brasas.



Guisos caseros



Embutidos y quesos

### MIS PREMIOS

Bacchus Oro

**Bodegas  
Valdemar**



# CONDE VALDEMAR GRAN RESERVA 2007

*La máxima elegancia, clase y delicadeza donde se hace presente los más de 125 años de tradición vitivinícola.*

85% Tempranillo, 10% Mazuelo y 5% Graciano.

13,5 % Vol de grado.

Criado 28 meses en barricas .

Vendimiado la 2ª semana de octubre.

Embotellado Mayo 2011.

**Color:** Posee un color rojo cereza brillante.

**Aroma:** Muy expresivo con notas especiadas y un toque de roble cremoso.

**Paladar:** Máxima elegancia en boca. Redondo, sabroso y equilibrado. Final largo y sedoso.

+Servirlo en copa, entre 16 y 18 grados

## MIS MARIDAJES



Carnes rojas, asados y guisos.



Caza mayor.



Embutidos ibéricos y quesos.

## MIS PREMIOS

Medalla Plata Wine Spirits.

**Bodegas  
Valdemar**