

# Bodegas Valdemar Conde Valdemar (2012)



## IDENTIDAD

Bodega	<b>Bodegas Valdemar</b>
Nombre	<b>Conde Valdemar</b>
Año	<b>2012</b>
Uvas	Graciano (10 %)
Ubicación	<b>España &gt; Rioja &gt; Rioja</b>
Clasificación	DOCa - Crianza
Categoría	Vino Tinto
Precio	<b>8,15 €</b>

## BOTELLA

Volumen 750mL

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 135.00 %  
Acidez 5.50 g/l

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Meses de 16 Meses  
Info. sobre Envejecido en barrica de roble americano

## COMENTARIO

Comentario Bodegas Valdemar es el fruto de cinco generaciones de una familia que ha dedicado, desde el año 1889, todas sus ilusiones y trabajo al cultivo y al cuidado de la vid, fieles a la filosofía de elaborar vinos exclusivamente con viñedos propios.  
Año tras año, las 5 generaciones Martínez Bujanda han dedicado gran parte de su vida y esfuerzos a buscar viñedos de calidad, no solo en Rioja Alavesa, sino también en Rioja Alta y Rioja Baja, reuniendo actualmente más de 275 hectáreas.

## CATAS (1)

Fecha **24 de mayo de 2017**  
Catador Yo  
Platos Es un perfecto acompañante para platos de caza, asados y carnes rojas, sin olvidarnos de los quesos curados y embutidos.



# Bodegas Valdemar Conde Valdemar (2012)

Notas NOTAS DE CATA DE LA BODEGA:  
Nos muestra un intenso color rojo cereza, limpio y brillante. En nariz sobresalen finos aromas a fruta madura con notas especiadas, a cacao y toques balsámicos. En boca destaca por su redondez, expresividad y equilibrio. Presenta un retrogusto muy largo y persistente.

## BOTELLAS SACADAS (1)

24/5/17	Precio de		24/5/17	Consumido		
---------	-----------	--	---------	-----------	--	--

