

Conde Valdemar Blanco



Ģimenes vīna darītava Bodegas Valdemar dibināta 1889. gadā. Pašreizējais īpašnieks, Jesus Martinez Bujanda, 1982.gadā atjaunoja vīna darītavu, ieguldot tajā visu savu spēku, zināšanas un pieredzi.

Sākotnēji Bujando ģimenei piederēja tikai 10 ha vīna dārzu. Pakāpeniski uzņēmums paplašināja tos līdz 300 ha prestižākajos Rioja reģionos. Vīnogulāju kopējā platība ļauj pilnībā nodrošināt vīna darītavu ar savām izejvielām. Katrs posms vīna ražošanā tiek stingri kontrolēts. To uzrauga pieredzējuši tehnologi un menedžeri, kas prasmīgi apvieno ilggadējas tradīcijas un mūsdienīgas ražošanas metodes.

Valdemar vīndarītava vienmēr bijusi slavēta ar savām novatoriskajām metodēm, kas ļauj izveidot jaunus, interesantus vīnus. Šī vīna darītava var lepoties ar piemērotas temperatūras kontroli ražošanas tvertnēs un kvalitatīvu vīna fermentāciju mucās. Šodien Bodegas Valdemar kļuvis par Riojas reģiona vīnu etalonu un šīs darītavas vīnus augstu ir novērtējuši gan Spānijā, gan arī ārpus tās robežām. Pašlaik 75% no saražotās produkcijas tiek eksportēti. Valdemar ģimene eksportē savus vīnus uz vairāk kā 55 valstīm .

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L

Quantity



Ražošanas process: Fermentācija notiek 15 dienas , nerūsējošā tērauda tvertnēs ,16 °C temperatūrā.

Vīnam piemīt salmu-dzeltena krāsa ar zaļganu nokrāsu. Vīns ir dzidrs un spilgts. Dominē balto ziedu aromāti, tādi kā liepziedi, akācija un mandeļu ziedi, kas savienojas ar bumbieru un meloņu niansēm. Garšā šis vīns ir ļoti svaigs un delikāts. Pēcgarša ir noturīga ar nelielu, patīkamu, skābumiņu.

Pasniedz pie grillētas zivis ēdieniem, pastas ēdieniem, krēmveidīgiem sieriem un kūpinājumiem.

Pasniegšanas temperatūra 6-8 °C.

PRODUKTA APRAKSTS

ALKOHOLA SATURS

12,5 %

VALSTS

Spānija

VĪNOGU ŠĶIRNES

Viura 60%, Tempranillo Blanco 25%, Malvasia 15%

IEPAKOJUMS

Stikla pudele

SALDUMS / PILNĪBA

Sauss