

Conde Valdemar Tempranillo



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: Vīnogas tiek novāktas ar rokām. Fermentācija notiek 12 dienas, nerūsējošā tērauda tvertnēs un kontrolētā temperatūrā.

Vīns ir izteikti sarkani-violetā krāsā. Vīns intriģē ar savu eleganto aromātu, kurā var sajūst ķiršu, kazeņu, upeņu un garšaugu notis. Vīnam piemīt maiga, labi sabalansēta garša ar augļu niansēm. Tanīni ir noapaļoti un pēcgarša ir ilgstoša.

Vīns lieliski harmonē ar ēdieniem no sarkanās gaļas, medījumiem, sautētu gaļu un nobriedušiem sieriem.

Pasniegšanas temperatūra 16-18 °C.

PRODUKTA APRAKSTS

ALKOHOLA SATURS	13,5 %
VALSTS	Spānija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Tempranillo
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss