

Conde Valdemar Crianza



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 raudzēšanas 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. Vīnu iztur 19 mēnešus nelielās amerikāņu ozolkoka mucās. Vīnam piemīt piesātināta ķiršu krāsa. Aromāts ir izteiksmīgs, kurā var sajūst nobriedušu tumšo augļu nianšes, kas ir apvienotas ar krustnagliņu, vaniļas un pikanto garšvielu notīm. Ilgstoša un noturīga pēcgarša ar tumšo ogu niansēm.

Vīns ideāli sader ar sautējumiem, cepešiem un grilētas sarkanās gaļas ēdieniem, kā arī nobriedušiem sieriem. Pasniegšanas temperatūra 16-18 °C.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Sarkanvīns
ALKOHOLA SATURS	14,0 %
VALSTS	Spānija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Tempranillo 90%, Garnacha 5%, Mazuelo 5%
IETAKOJUMS	Stikla pudele
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss