

# Conde Valdemar Reserva



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. Vīnu iztur 27 mēnešus nelielās amerikāņu (65%) un franču (35%) ozolkoka mucās.

Vīnam piemīt intensīva un piesātināta ķiršu krāsa. Piesātinātā un elegantajā vīna aromātā dominē nogatavojušus augļu aromāti un arī dažādas pikantas smaržu nokrāsas - lakrica, trifele un kakao. Vīns ir ļoti sabalansēts, elegants un aromātisks. Maigi tanīni un ilgstoša pēcgarša.

Īpaši piemērots sautējumiem, cepeškrāsnī ceptai vai grilētai gaļai, desiņām, salātiem un sieriem.

Pasniegšanas temperatūra 6-8 °C.

## PRODUKTA APRAKSTS

TIPS

Sarkanvīns

ALKOHOLA SATURS

14,0 %

VALSTS

Spānija

VĪNOGU ŠĶIRNES

Tempranillo 80%, Graciano 10%, Maturana 5%,  
Garnacha 5%

IEPAKOJUMS

Stikla pudele

SALDUMS / PILNĪBA

Sauss