

Conde Valdemar Crianza Tempranillo 2015



Vi fået fat i en palle af denne klassiske Rioja-rødvin med 91 point fra Wine Spectator. Der er tale om denne flotte Conde Valdemar Crianza Tempranillo 2015 fra Bodegas Valdemar.

I Thomas Rydbergs store Rioja-rapport i Din Vinguide i august blev denne vin udvalgt som en af 10 gode køb!

At vinene fra Bodegas Valdemar har kvalitet til at blande sig i toppen af vin-hierakiet, vidner flere internationale anerkendelser om. Adskillige topplaceringer i Guia Penin og i andre vinskifter. **Vine blandt TOP100 af årets vine hos Winespectator, og ikke mindst kåret af Wine and Spirits Magazine som et af de 5 bedste vinhuse i Rioja de sidste 25 år.**

Vi kan tilbyde dig denne dejlige vin til kun 79 kr. Slå til før pallen er tom!

Druerne til denne klassiske Rioja-rødvin, kommer udelukkende fra marker ejt i generationer af Bodegas Valdemar og familien bag gården. Vinen har en flot kirsebærrød farve, og duften af mørke bær dominerer næsen, kombineret med vanilje fra de amerikanske egefede. **Flot balanceret vin, med en dejlig lang eftersmag.**

Udover de flotte 91 point fra Wine Spectator, har vinen også fået **den store guldmedalje ved både Berliner Wein Trophy og Concours Mondial de Bruxelles.**

Her er der virkelig tale om en kvalitets-rioja, så køb bare nok af den!

Køb 12 flasker og få dem leveret fragtfrit til døren.

90 point fra Thomas Rydberg i Din Vinguide samt en af 10 gode køb

"Frugtig i stilen med let fadpræg. Brombær, krydderier og et let strejf vanilje. Let drikkelig og meget vellavet"

Om vinen

Druerne til denne klassiske Rioja-rødvin, kommer udelukkende fra marker ejet i generationer af Bodegas Valdemar og familien bag gården.

Den mangeårige historik gør at Bodegas Valdemar altid kan levere druer af højeste kvalitet.

Conde Valdemar Crianza 2015 er produceret på 90% Tempranillo og 10% Graciano.

Druerne håndplukkes i starten af oktober, og druerne gæres i 15 dage ved 16 grader. Efter et kort ophold på ståltanke lagres vinen på små amerikanske egefade i 13 måneder. Vinen har efterfølgende lagret 18 måneder på flaske.

Vinen har en flot kirsebærrød farve, og duften af mørke bær dominerer næsen, kombineret med vanilje fra de amerikanske egefade. Flot balanceret vin, med en dejlig lang eftersmag.

Vil passe godt til de fleste kødretter. Også meget velegnet til tapas og oste.

Bør serveres ved 16-18 grader.

- **Druer:** 90% Tempranillo og 10% Graciano
- **Vingård:** Bodegas Valdemar
- **Område:** Rioja
- **Land:** Spanien
- **Årgang:** 2015
- **Alkohol:** 14%
- **Drikkes bedst:** Drikkemoden nu, men kan gemmes de næste 7-8 år
- **Lagring:** 13 måneder på små amerikanske egefade

Om vingården

Om Bodegas Valdemar, kan man virkelig sige de har dybe rødder i den spanske vintradition. Bodegas Valdemar startede sin produktion i 1889, og har siden blot bygget yderligere på ekspertise og kvalitet. 5. generation ejer og driver Bodegas Valdemar nu. Gården og produktionen startede i området Rioja, hvor man altid har haft en politik om udelukkende at bruge egne marker til produktion af druer. Dette for at sikre den samme høje kvalitet, og ikke risikere at andre producenter ikke kompromitterede dette. Bodegas Valdemar har altid været pionerer indenfor for vinproduktionen, og havde blandt andet den første installation til temperaturkontrolleret gæring i Europa. I området Ribera del Duero, nærmere bestemt distriktet Nava de Roa nær Duero-floden, har man gården Fincas Valdemar. Området nær floden gør, at man har nogle fremragende jordbundsforhold til at producere sine vine. En kombination af sandet/leret jordbund, gammel flodseng og en lettere stenet jordbund giver en rigtig dejlig smag til vinen.