



Vitt vin

Valdelana Familia Blanco 2024

Bodegas Valdelana

Pris 0 kr
nr X5165BV0101 - 750 ml

Ursprung Rioja

Druvor malvasia 50%, Viura 50%

Alk. halt 12.5%

Smakbeskrivning Intensiv doft av tropisk frukt så som mango, stenfrukter och annan vit frukt. Finns även en örtig ton och även lite mineralitet. Smaken är frisk och ren med balanserad syra och tydliga frukttoner.

Skörd/vinifikation Jäsning sker i temperatur kontrollerade ståltankar, lagringen sker i ca 3 månader på sin jästfällning.

Passar till Skaldjur och fisk t.ex. räkor, krabba, lätt vit fisk men även allader, tapas, lättare fågelrätter eller vegetariska rätter med örtprofil.

Om producenten

Bodegas Valdelana ligger i Elciego, Riojas historiska vagg, och drivs idag av den 14:e generationen vinmakare i samma familj. Vingården har prisats flera gånger för sitt kulturarv och engagemang i vinets historia.

Valdelana-familjens vintradition går tillbaka till 1600-talet, men rötterna sträcker sig ännu längre – till romartiden och den lilla byn Romaneda, där vinrankor först planterades. År 1615 föddes Pedro Valdela, familjens första dokumenterade vinmakare. Sedan dess har generationer fortsatt att utveckla hantverket, med stor respekt för både jorden och arvet.

Dagens ägare, Juan Jesús Valdela, har fört in modern kunskap och teknik i produktionen. Hans barn, Judit och Juan, representerar nästa generation och kombinerar tradition med nya vinmakartrender.

Vingården arbetar med klassiska druvor som Tempranillo, Garnacha, Graciano och Malvasía – alla handplockade från familjens egna odlingar. I vinkällaren vilar cirka 3 000 fat av fransk och amerikansk, femton meter under jord.

För besökare erbjuder Valdela inte bara vinprovningar utan även museer i 1400-talskällare samt charmigt boende för den som vill fördjupa sig i vinets värld.