



# Conde de los Andes

**SEMIDULCE  
2003**

DOCa RIOJA

## VIÑEDO

---

**Situación:** viñedos en diversas ubicaciones de Rioja Alta.

**Clima:** mediterráneo continental con una marcada influencia atlántica. La añada 2003 se caracterizó por una meteorología compleja y con luvias irregulares, condiciones que exigieron un gran esfuerzo de selección de uva.

**Suelos:** arcillo-calcáreos, con un grado de acidez óptimo para conseguir aromas vivos y expresivos.

**Variedad:** 100% viura, de unos 30 años en el momento de la cosecha.

## ELABORACIÓN

---

**Vendimia:** las uvas se recolectaron con un avanzado grado de madurez, durante la segunda quincena de octubre.

**Fermentación:** el proceso de fermentación se detuvo deliberadamente para mantener parte del dulzor natural de la uva.

**Envejecimiento:** el vino maduró durante un año en barricas de roble. A continuación envejeció en botella por espacio de más de 10 años.

## NOTA DE CATA

---

**Color:** oro pálido.

**Nariz:** compleja y equilibrada, con aromas cítricos y herbáceos, notas de pan tostado, almendras y pastelería.

**Boca:** ligeramente dulce, en equilibrio con una vibrante sensación de frescura.

**Postgusto:** dulce y muy agradable.

**Alcohol:** 12,5% vol.

## GASTRONOMÍA

---

Foie –solo o acompañado de frutas y confituras.

Cualquier tipo de paté y terrina con toques dulces.

Ensaladas de frutas.

Postres, especialmente de pastelería.

Dulces tradicionales, bombones y pastas de té.

**SERVIR A 10-12 °C**