



ALMA DE VALDEGUERRA

Blanco 2019



VARIETADES

100% Malvar

ELABORACIÓN

La materia prima de Alma de Valdeguerra es una uva excepcional, recolectada en su punto óptimo de maduración, proveniente de nuestros viñedos de Valdeguerra. Obtenemos para su elaboración únicamente el mosto yema, sin ejercer ningún tipo de presión, para buscar la máxima calidad. Este realiza la fermentación alcohólica en nuestros depósitos de acero inoxidable bajo un estricto control de temperatura, con el fin de conservar los aromas varietales.

NOTA DE CATA

Es un vino de color amarillo pajizo, con ligeros reflejos verdosos característicos de la variedad Malvar. Con una buena intensidad aromática, nos evoca aromas primarios de flores blancas y fruta verde, como manzana o pera. En boca es ligero y fresco, con una acidez bien equilibrada.

MARIDAJE

Es un vino ideal para acompañar con mariscos y pescados crudos, cocidos y en salsa. También combina a la perfección con mousse de pescado y marisco, ahumados, sopas, cremas y quesos frescos.

Temperatura de consumo: 8°C

Calle Illescas, 5
28360 Villacañeros (Madrid)
Tel. + 34 918 938 196
www.lagunamadrid.com

viños y aceites
laguna