



# ALMA DE VALDEGUERRA

Crianza 2016

## VARIEDADES

80% Tempranillo, 20% Merlot

## ELABORACIÓN

Alma Crianza es el resultado de un coupage de dos de las variedades de nuestros mejores viñedos, vendimiadas en su punto óptimo de maduración y durante la noche. Una vez despalillamos y estrujamos, realizamos una maceración de unos 14 días. Finalizada la fermentación alcohólica y maloláctica, permanece 12 meses en barricas de roble francés y americano. Le sigue un tiempo en botella antes de salir al mercado.

## NOTA DE CATA

Alma Crianza presenta un color granate muy intenso, con ribetes violáceos. En nariz es una perfecta fusión entre los aromas florales, fruta negra madura y compota; y los matices ahumados y especiados aportados por el roble. En boca tiene una entrada sedosa y envolvente, de tanino bien integrado y sabroso. Final elegante y prolongado, con recuerdos a regaliz.

## MARIDAJE

Perfecto para consumir solo, o bien acompañado de carnes blancas y rojas, asados de cordero, cerdo o buey, platos de caza, aves y carne estofada. Combina también con arroces, legumbres estofadas, setas o quesos curados y azules.

Temperatura de consumo: 18°C



Calle Illescas, 5  
28360 Villacanejos (Madrid)  
Tel. + 34 918 938 196  
[www.lagunamadrid.com](http://www.lagunamadrid.com)

vinos y aceites  
**laguna**