



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

