



ALMA DE VALDEGUERRA

Tinto Roble 2018

VARIETADES

100% Tempranillo

ELABORACIÓN

La uva de nuestros mejores viñedos de la variedad Tempranillo es la materia prima fundamental que nos permite elaborar Alma Roble. La vendimiamos durante la noche, para preservarla de las altas temperaturas diurnas propias de la época. Los hollejos, en contacto con el mosto, maceran durante 10 días para extraer el color y los aromas propios de la variedad. Tras realizar la fermentación alcohólica y maloláctica, el vino permanece 5 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTA DE CATA

Presenta un color rubí intenso con notas violáceas. Aromas a frutos rojos y notas de regaliz armonizan a la perfección con tonos ahumados y especiados procedentes de los meses en bodega. En boca presenta una entrada sabrosa y fresca, con el equilibrio perfecto entre acidez, dulzor y tanicidad.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar 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: 15°C



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

vinos y aceites
laguna