



ALMA DE VALDEGUERRA

Rosado Semidulce 2023



VARIEDADES

80 % Tempranillo, 20% Garnacha.

ELABORACIÓN

Una vez que las dos variedades que dan forma a este vino han llegado a su punto óptimo de maduración, se realiza una vendimia nocturna con el fin de preservar la calidad y los aromas primarios de la uva. El mosto permanecerá en contacto con los hollejos durante el tiempo necesario para obtener el color y el potencial aromático que caracteriza a este rosado. Realizamos una parada natural de la fermentación alcohólica, una vez consideramos que se ha alcanzado el equilibrio perfecto entre acidez, grado alcohólico y azúcar, conservando además el carbónico generado durante la propia fermentación.

NOTA DE CATA

Presenta un color salmón pálido. En nariz expresa todo el potencial aromático de las variedades que lo componen, destacando aromas a fresa y frambuesa, con ciertas notas florales. En boca presenta un elegante toque goloso, que combina a la perfección con la frescura que le aporta la acidez y el carbónico residual.

MARIDAJE

Alma de Valdeguerra Rosado es un vino ideal para cocktail y aperitivo. Marida con carnes blancas, pasta, arroces y setas.

Temperatura de consumo: 5°C

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

vinos y aceites
laguna