



# VALDEGUERRA

Blanco Fermentado en Barrica 2022

Valdeguerra representa la vuelta a nuestros orígenes.

Un paraje situado a 587 metros de altitud, ubicado en una terraza fluvial del río Tajo, lo que hace que nuestras cepas de entre 30 y 80 años tengan que abrirse camino a través de una capa superficial de canto rodado o cascajo. Son suelos pobres, pero con gran capacidad de drenaje, lo que delimita el vigor de las cepas y nos proporciona uvas concentradas de gran calidad.

La Malvar es la protagonista de este vino. Una variedad autóctona de la subzona de Arganda, para la que Madrid supone prácticamente un territorio refugio.

La primera parte de la fermentación se llevó a cabo en nuestros antiguos depósitos de hormigón, para luego finalizarla en barricas de roble francés de 225 litros. Una vez finalizado el proceso, el vino permaneció en contacto con sus lías, al mismo tiempo que se realizaron batonage periódicos, durante 4 meses.

El resultado es un vino de producción limitada de 2100 botellas, que busca mostrar, aún más si cabe, la autenticidad de nuestro terroir y la tipicidad de nuestros vinos.

## NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. De intensidad aromática alta, destacan aromas florales, notas minerales e incluso toques de fruta deshidratada. En boca tiene una entrada sutil, untuosa y amable, con ligeros toques ahumados de la madera.

## MARIDAJE

Perfecto para acompañar mariscos o pescados elaborados con salsas. Combina también con foie, conejo o revueltos.

Temperatura de Consumo: 9-12° C



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

vinos y aceites  
**laguna**