



# ALMA DE VALDEGUERRA

Rosado Semidulce 2024



## VARIETADES

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](http://www.lagunamadrid.com)

vinos y aceites  
**laguna**