



ALMA DE VALDEGUERRA

Tinto Joven 2024

VARIETADES

100% Tempranillo

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de las uvas procedentes de nuestros mejores viñedos de la variedad Tempranillo. La vendimia se realiza durante la noche, para evitar las altas temperaturas de la época. La uva es despalillada y estrujada, y el mosto permanece en contacto con los hollejos unos 10 días, con el fin de extraer el color y potencial aromático que caracterizan a este vino. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura, seguida por la fermentación maloláctica.

NOTA DE CATA

Llama la atención su color cereza de marcada intensidad, con matices violáceos que denotan su juventud. En nariz encontramos la elevada expresión varietal de la Tempranillo, con aromas como frambuesa, grosella o cereza, y notas florales. Es un vino sabroso y fresco, con un paso por boca amable y suave.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar carnes blancas y rojas, arroces, legumbres estofadas, setas o quesos curados y azules.

Temperatura de consumo: 15°C



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

vinos y aceites
laguna