



# VALDEGUERRA

Blanco fermentado en barrica 2024

100% Malvar

## ELABORACIÓN

Valdeguerra representa la vuelta a nuestros orígenes. Un paraje ubicado en una terraza fluvial del río Tajo donde nuestras cepas de 80 años se abren camino a través de una capa superficial de canto rodado. Suelos pobres, con gran capacidad de drenaje que limita el vigor de las cepas y nos proporciona aromas intensos. La Malvar, protagonista de la composición, es la variedad que encuentra su refugio en Madrid.

La fermentación finalizó en barricas de roble francés de 225 litros con batonage periódicos, durante 4 meses. El resultado es un vino de producción limitada de 2100 botellas, que busca mostrar la autenticidad de nuestro terroir.

## 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.

Grado alcohólico: 12,5°

## 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 Villacañeros (Madrid)  
Tel. + 34 918 938 196  
[www.lagunamadrid.com](http://www.lagunamadrid.com)

vinos y aceites  
**laguna**