



VALDEGUERRA

Reserva 2021

VARIEDADES:

80% Tempranillo, 10% Merlot, 10% Syrah.

ELABORACIÓN

En un paraje situado a 587 metros de altitud, en la terraza fluvial del Tajo, nuestras cepas se abren camino a través del canto rodado y cascajo. Son suelos pobres, que calman el vigor de la planta y concentran en las bayas lo mejor que ofrece la tierra. Una maceración de 10 días para extraer todo el potencial del terroir, una crianza de 18 meses en barrica nueva de roble francés y otros 18 meses de calma en botella nos aportan un vino exclusivo, de cuerpo y aroma excepcionales.

producción limitada de 1600 botellas que recogen todo el carácter de la tierra.

NOTA DE CATA:

Color cereza intenso con ribete azafrán. En nariz se presentan aromas balsámicos y a frutos secos que se abren para dejarnos con tonos de fruta, ciruela negra, bayas rojas y pimienta. En boca es un vino redondo, gran estructura y final persistente.

MARIDAJE

Acompaña a la perfección platos de cordero, asados, parrilla y arroces melosos.

Temperatura de consumo: 15-17°



Calle Illescas, 5
28360 Villacañeros (Madrid)
Tel. + 34 918 938196
www.lagunamadrid.com

vinos y aceites
laguna