



ALMA DE VALDEGUERRA

Blanco Semidulce 2024

VARIETADES
100% Malvar

ELABORACIÓN

La excelente calidad de la uva y un adecuado seguimiento de la elaboración son fundamentales para obtener uno de nuestros vinos más icónicos. El mosto realiza la fermentación alcohólica bajo un control de temperatura que nos ayuda a conservar los aromas varietales. Antes de que finalice, realizamos una parada natural de la fermentación, lo que nos permite conservar cierta cantidad de azúcar residual de la uva, además del carbónico generado por las propias levaduras durante el proceso.

NOTA DE CATA

Es un vino de color amarillo pálido, con ligeros reflejos verdosos característicos de la variedad Malvar. De elevada intensidad aromática, es además fresco y afrutado; recuerda a plátano y manzana madura, e incluso a miel. En boca tiene un dulzor elegante, bien equilibrado con la frescura que le aporta una buena acidez y el carbónico residual.

MARIDAJE

Alma de Valdeguerra Semidulce es un vino versátil, capaz de adaptarse a prácticamente cualquier situación. Es ideal tanto como aperitivo, como para el postre acompañado de pastas. Resulta perfecto también con mariscos y pescados crudos, cocidos y en salsa, mousse de pescado y marisco, ahumados, sopas y quesos frescos.

Temperatura de consumo: 4-5°C



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

vinos y aceites
laguna