



D.O. Valdepeñas

Diego de Almagro Crianza

Diego de Almagro Crianza está elaborado con uvas de la variedad tempranillo. Posteriormente pasa un periodo de envejecimiento según las indicaciones de un vino de crianza.

Región

Valdepeñas coge su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas valle de las piedras). Ubicado en el sur de Castilla La Mancha en el centro de España, está prácticamente rodeada de la D.O La Mancha y limita con Andalucía al sur. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD
100% Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 16-17° C

Notas de Cata

Color rojo rubí intenso con aromas profundos y complejos de frutas rojas maduras, roble y especias. En boca es muy suave y agradable con una buena expresión tánica y un final prolongado.

Maridaje

Perfecto con cordero y excelente con tapas.

Información Técnica

La fermentación tiene lugar a temperatura controlada con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático de la variedad tempranillo y taninos elegantes. Posteriormente el vino se envejece durante 6 meses en barricas de roble americano y para posteriormente permanecer entre 2 y 3 años en botella, más allá de los requisitos mínimos que la D.O establece para un vino tinto crianza.

Premios

PLATA
2020 Sakura Awards: Diego de Almagro Crianza 2015