



D.O. Valdepeñas

Diego de Almagro Reserva

Diego de Almagro Reserva está elaborado con las mejores partidas de la variedad de Tempranillo de viñedos viejos con poca producción. Tras un tiempo en bodega de roble, esta variedad produce vinos con color rojo rubí intenso, aromas frutales y notas de vainilla y especias.

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 (Valdepeñas 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 40° en verano y -10°C en invierno.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 16-17° C

Notas de Cata

Este vino es de brillante color cereza. Presenta aromas potentes largos y consistentes caracterizados por vainilla, chocolate, especias y mermelada de fruta. En boca, es envolvente, complejo y elegante con taninos bien estructurados y un largo y suave final.

Maridaje

Un vino versátil ideal para carnes a la brasa, carnes de caza, queso manchego y jamón serrano

Información Técnica

Gracias a una maceración suave, se optimiza el expresivo componente tánico. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático y taninos elegantes. Posteriormente el vino envejece durante 12 meses en barricas de roble americano y entre 2 o 3 años en botella hasta completar el ciclo de envejecimiento.