



## D.O. Valdepeñas

### Diego de Almagro Tempranillo

Diego de Almagro Tempranillo está elaborado con la óptima cantidad de taninos y fruta procedentes de la variedad tempranillo para preservar los aromas y taninos naturales. Es un buen ejemplo de que la fruta también puede tener cuerpo.

#### 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  
**12,5%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 15-18ºC**

#### Notas de Cata

De intenso color rojo oscuro. Los aromas evocan frutas rojas, violetas y ligeros toques tostados con concentrados frutos negros como arándanos. En el paladar es suave con taninos maduros.

#### Maridaje

Suave y afrutado. Este vino puede disfrutarse con comidas al estilo de tapas ligeras y combina con cualquier tipo de carne o quesos curados.

#### Información Técnica

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y fermentadas a temperatura controlada en torno a 22-24ºC, en depósitos de acero inoxidable.