



## D.O. Valdepeñas Diego de Almagro Blanco

Diego de Almagro nace para conquistar los paladares de todo el mundo. Con el máximo respeto a la variedad autóctona de la zona, la tecnología y la experiencia dan como resultado un estilo moderno de vino adaptado a los vinos internacionales.

### 📍 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  
**Airén**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**12%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 7-9º C**

### 📄 Notas de Cata

Color amarillo limón pálido. En nariz es tiene aromas a pera y manzana. De cuerpo suave y equilibrado en boca con toques herbáceos y cítricos.

### ❤️ Maridaje

Ideal con cocina ligera como pescados, mariscos, pulpo a la brasa y sopas frías y calientes .

### 📘 Información Técnica

Se seleccionan las mejores partidas de uvas blancas para producir este estilo de vino. Las tecnologías de vinificación empleadas se orientan a la producción de un vino delicado. Antes del prensado, el mosto se macera durante 6-8 horas a bajas temperaturas. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a 14-16ºC durante unos 12-14 días.