



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 (Valdepeñas *valle de las piedras*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40° en verano y -10°C 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 en barricas de roble americano, 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