



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.