

Diego de Almagro Reserva

D.O. Valdepeñas / Tinto



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 barrica de roble, esta variedad produce vinos con color rojo rubí intenso, aromas frutales y notas de vainilla y especias.

V VARIEDAD

100% Tempranillo

***** ESTILO

Vino tranquilo

📍 REGIÓN

Valdepeñas coge de 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 Mancha y limita con Andalucía al sur. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

🍷 NOTA 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

°C GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13°

🍷 RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 16-17° C

i 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.

🏆 ÚLTIMOS PREMIOS

BRONCE

2011 Japan Wine Challenge: Diego de Almagro Reserva 2006

BRONCE

2010 Japan Wine Challenge: Diego de Almagro Reserva 2006