



## D.O. Valdepeñas

### Diego de Almagro Gran Reserva

Nur die besten Tempranillo-Trauben aus unseren eigenen Weinbergen werden ausgewählt, um die optimale Grundlage zur Herstellung dieses anspruchsvollen Weins voll köstlicher Noten von Vanille und Gewürzen zu schaffen.

## Regionen

Der Name Valdepeñas rührt von der gleichnamigen Stadt aus der Antike her, die in einem sonnenverwöhnten Flusstal gelegen ist, gespickt mit kleinen Felsformationen – Val de peñas (Tal der Felsen). Südlich von Kastilien-La Mancha in Zentralspanien gelegen. Das Klima wird von Extremen beherrscht, mit Temperaturen von bis zu 40°C im Sommer und bis zu -10°C im Winter. Die Zukunft dieser Herkunftsbezeichnung liegt fest in der Hand ihrer aus Tempranillo-Trauben hergestellten Rotweine, die sich gut für die Alterung eignen, aus der herrliche Crianzas, Reservas und Gran Reservas hervorgehen.

TRAUBE  
**Tempranillo.**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Am besten zwischen 18-20 °C**

## Verkostungsnotizen

Tiefes Rubinrot mit Bernsteinönen. Komplexe Aromen von Eiche, Vanille und roten Beeren. Trocken und warm am Gaumen. Perfektes Gleichgewicht der Tannine bei einem angenehmen Bukett.

## Speiseempfehlung

Der ideale Begleiter für Grillfleisch, Geflügel, Wild, Pasteten und reifen Käse, einschließlich Manchego-Käse.

## Technische Information

Der Wein wird regelmäßig bei kontrollierter Temperatur (26-28 °C) gepumpt, damit sich das Aroma optimal entfalten kann und die Tannine elegant in den Wein übergehen. Der Wein lagert mindestens 18 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche und reift anschließend weitere 3 bis 6 Jahre in der Flasche.

## Letzte Auszeichnungen

**GOLD**

2024 Sakura Awards: Diego de Almagro Gran Reserva 2012