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 40ºC im Sommer und bis zu -10ºC 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<br>**Tempranillo.** | STIL<br>**Stillwein** |
| ALKOHOLGEHALT<br>**13 %** | TRINKTEMPERATUR<br>**Am besten zwischen 18-20 ºC** |

## Verkostungsnotizen

Tiefes Rubinrot mit Bernsteintönen. 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 ºC) 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.

## Aktuelle Auszeichnungen

**GOLD**
2025 Sakura Awards: Diego de Almagro Gran Reserva 2018