D.O. Valdepeñas

# Diego de Almagro Crianza

Diego de Almagro Crianza wird ausschließlich aus gelesenen Tempranillo-Trauben hergestellt und reift länger als üblicherweise für Crianza vorgegeben.

## 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>**Am besten zwischen 16-17 ºC** | TRINKTEMPERATUR<br>**13 %** |

## Verkostungsnotizen

Intensives Rubinrot, mit tiefen und komplexen Aromen köstlicher, reifer, roter Beeren, Eiche und Gewürzen. Angenehm und sanft am Gaumen mit einem guten Tanningehalt und einem langen Abgang.

## Speiseempfehlung

Wunderbar zu Lamm und perfekt zu Tapas.

## Technische Information

Die Trauben werden während der Gärung bei kontrolliert Temperatur regelmäßig gepumpt, um elegante Tannine und die typischen Aromen von roten Früchten zu erhalten. Der Wein reift 6 Monate lang in Fässern aus amerikanischer Eiche und 2 bis 3 Jahre in der Flasche – weit länger als die Vorgaben für den regionalen Crianza-Status.

## Aktuelle Auszeichnungen

**SILBER**
2020 Sakura Awards: Diego de Almagro Crianza 2015