



D.O. Valdepeñas

Diego de Almagro Tempranillo

Diego de Almagro Tempranillo ist das Ergebnis der optimalen Kombination aus Tanninen und Fruchtigkeit der Traube, sodass der natürliche Geschmack und die Aromen erhalten bleiben. Er beweist, dass Fruchtigkeit auch Körper haben kann.

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, ist diese Region fast vollständig umschlossen von den Anbaugebieten der Herkunftsbezeichnung La Mancha D.O. und grenzt im Süden an Andalusien. 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
12,5 %

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen
15-18 °C.**

Verkostungsnotizen

Tiefrote Farbe mit einem Bukett, welches an rote Beeren, Veilchen und leichte Röstaromen mit konzentrierten dunklen Früchten, wie schwarzen Johannisbeeren, erinnert. Am Gaumen sanft, mit reifen Tanninen.

Speiseempfehlung

Sanft und fruchtig, ideal zu Tapas und moderner Küche sowie als Begleitung zu allen Fleischsorten und reifem Käse.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig verlesen und bei kontrollierter Temperatur (22-24 °C) in Tanks aus rostfreiem Stahl vergoren.