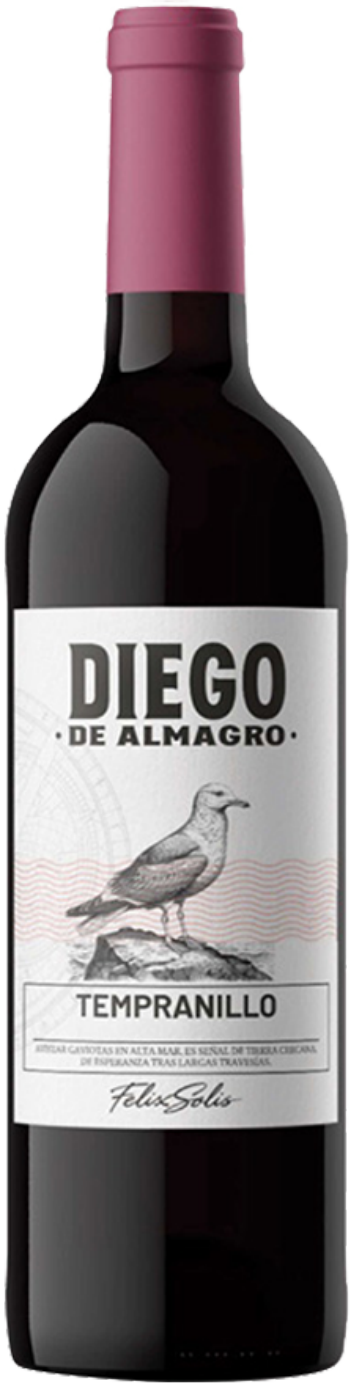

Vino de la Tierra de Castilla

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

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla-La Mancha stammen. Die kalk- und lehmhaltigen Böden befinden sich auf einer Höhe von 700 Metern und es regnet eher selten.

TRAUBE **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 15-18 ºC.**

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 ºC) in Tanks aus rostfreiem Stahl vergoren.