



D.O. Valdepeñas Diego Almagro Rosé

Diego de Almagro est né pour conquérir les palais du monde entier. Avec un respect maximal du raisin, la technologie et l'expertise donnent lieu à un style de vin moderne, adapté aux palais internationaux.

☐ Région

Valdepeñas trouve son origine dans la ville historique du même nom qui se situe dans la vallée ensoleillée du fleuve Jabalón, parsemé de petites formations rocheuses (Val de peñas : la vallée des roches). Appellation du sud de Castille-La Manche au centre de l'Espagne, elle est presque entièrement encerclée par l'A.O.C. de La Mancha et partage une frontière avec l'Andalousie au Sud. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 °C en été et descendent jusqu'à -10 °C en hiver. A.O.C

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir frais entre 10 et 12°C.

☐ Notes de dégustation

Rose-rouge éclatant et luisant très pur. Son nez est intense et très invitant avec des arômes de cerises et de fraises. Le palais reflète ces arômes et est bien équilibré avec une bonne structure, une fin en bouche moyennement longue et très rafraîchissante.

☐ Accords

Un bon compagnon pour le poisson, les fruits de mer ou le gaspacho, le salmonejo et les soupes.

☐ Informations techniques

Les contrôles stricts de maturation sont respectés pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Les raisins, venant de vines de 25 à 30 ans d'âge, sont soumis à une macération froide contrôlée qui permet aux peaux de rester en contact avec le moût jusqu'à ce que le vin acquière sa couleur rosée caractéristique. Ensuite, la fermentation a lieu à une température contrôlée allant de 16°C à 18°C pendant 10 jours, donnant naissance à un vin léger, pur et fruité.