



## D.O. Valdepeñas Diego de Almagro Blanc

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  
**Airén**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**12 %**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**À servir frais (7°C-9°C)**

### ☐ Notes de dégustation

Le vin a une robe jaune intense. Son nez a des arômes avec des notes florales, de poire et de pomme. Le palais est bien équilibré avec des herbes et des agrumes subtils.

### ☐ Accords

Un compagnon idéal pour le poisson-vapeur avec des légumes, les fruits de mer, le poulpe et les soupes froides et chaudes.

### ☐ Informations techniques

Les meilleurs raisins sont sélectionnés pour produire ce vin. Des techniques incluant une fermentation fraîche ont permis de préserver la fraîcheur aromatique délicate et jeune de ces vins. Avant le pressurage, le moût doit être macéré pendant 6-8 heures à des températures basses. Le procédé de fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à des températures entre 14°C et 16°C pour obtenir un maximum de fraîcheur et d'arômes.