



D.O. Valdepeñas

Diego de Almagro Rouge

Diego de Almagro Tempranillo est produit à partir de l'extrait de la quantité optimale de tannin et du fruit du raisin pour préserver les saveurs et les arômes naturels. Il est la preuve que le fruité peut aussi avoir du corps.

☐ 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

100 % Tempranillo

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Conseils de service entre 15 et 18°C

☐ Notes de dégustation

Rouge profond en robe, le bouquet intense évoque les baies rouges, les violettes et des arômes légèrement grillés avec des fruits noirs concentrés comme le cassis. Son palais est moelleux avec des tannins marqués.

☐ Accords

Doux et fruité, ce vin peut se savourer avec des plats légers de types tapas et est compatible avec n'importe quel type de viandes et les fromages affinés.

☐ Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et fermenté à une température contrôlée (22 à 24°C) dans des cuves en acier inoxydable.