

D.O. Valdepeñas

## Diego de Almagro Gran Selección

Diego de Almagro Gran Reserva de Familia procede de las mejores uvas de viñedos propios con añadas excepcionales.



### Región

Valdepeñas coge su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas valle de las piedras). Ubicado en el sur de Castilla La Mancha en el centro de España, está prácticamente rodeada de la D.O La Mancha y limita con Andalucía al sur. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD

**Tempranillo y Cabernet Sauvignon**

ESTILO

**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

**13%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

**Recomendamos decantar este vino para disfrutarlo al máximo y utilizar copas de cristal lisas y absolutamente transparentes. Servir a una temperatura entre 18-20° C.**

### Notas de Cata

De intenso color rojo. Este vino es sobresaliente con un amplio abanico de aromas gracias a su largo envejecimiento. Es complejo con ligeras notas de cuero, coco y especias. En boca mantiene un perfecto equilibrio tánico que promete un buen potencial de envejecimiento. Los sabores expresan frutas rojas maduras (grosellas y frambuesas), vainilla y roble. Es potente y muy sabroso con un agradable y prolongado postgusto.

### Maridaje

El mejor compañero de carnes rojas, guisos, carnes de caza y quesos curados.

### Información Técnica

A través de la fermentación y posterior envejecimiento, se obtienen las características típicas de las uvas tempranillo y cabernet. Según la añada, el vino pasa un periodo de tiempo variable en barricas de roble americano hasta que adquiere el envejecimiento óptimo completando en ciclo con un periodo posterior en botella.

### Premios

**ORO**

2020 Mundus Vini: Diego de Almagro Gran Reserva 2012

2019 Councours Mondial de Bruxelles: Diego de Almagro Gran Reserva 2012

2019 Vinalies Internationales: Diego de Almagro Gran Reserva 2012