



D.O. Valdepeñas

## Diego de Almagro Rosado

Diego de Almagro nace para conquistar los paladares de todo el mundo. Con el máximo respeto a la variedad autóctona de la zona, la tecnología y la experiencia dan como resultado un estilo moderno de vino adaptado a los vinos internacionales.

### 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**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**12%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 10-12º C**

### Notas de Cata

Brillante color rosa, ligero, limpio, fresco y afrutado. Mantiene los aromas originales a fresa y frutos rojos. En boca es equilibrado, refrescante, y con final prolongado.

### Maridaje

Ideal con mariscos, pescados, ensaladas y cremas.

### Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. La uva procede de viñedos que tienen en torno a 25-30 años. En primer lugar el mosto pasa por un periodo de maceración en frío entre 8 y 10 horas. Este periodo de contacto entre el mosto y las pieles de las uvas permite que el mosto adquiera su color rosado característico. Después la fermentación tiene lugar a temperatura controlada entre 16-18ºC durante 10 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.