

Félix Solís

D.O. Valdepeñas

Diego de Almagro Gran Reserva

Nur die besten Tempranillo-Trauben aus unseren eigenen Weinbergen werden ausgewählt, um die optimale Grundlage zur Herstellung dieses anspruchsvollen Weins voll köstlicher Noten von Vanille und Gewürzen zu schaffen.

Regionen

Der Name Valdepeñas rührt von der gleichnamigen Stadt aus der Antike her, die in einem sonnenverwöhnten Flusstal gelegen ist, gespickt mit kleinen Felsformationen – Val de peñas (Tal der Felsen). Südlich von Kastilien-La Mancha in Zentralspanien gelegen. Das Klima wird von Extremen beherrscht, mit Temperaturen von bis zu 40ºC im Sommer und bis zu -10ºC im Winter. Die Zukunft dieser Herkunftsbezeichnung liegt fest in der Hand ihrer aus Tempranillo-Trauben hergestellten Rotweine, die sich gut für die Alterung eignen, aus der herrliche Crianzas, Reservas und Gran Reservas hervorgehen.

TRAUBE **Tempranillo.**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 18-20 ºC**

Verkostungsnotizen

Tiefes Rubinrot mit Bernsteintönen. Komplexe Aromen von Eiche, Vanille und roten Beeren. Trocken und warm am Gaumen. Perfektes Gleichgewicht der Tannine bei einem angenehmen Bukett.

Speiseempfehlung

Der ideale Begleiter für Grillfleisch, Geflügel, Wild, Pasteten und reifen Käse, einschließlich Manchego-Käse.

Technische Information

Der Wein wird regelmäßig bei kontrollierter Temperatur (26-28 ºC) gepumpt, damit sich das Aroma optimal entfalten kann und die Tannine elegant in den Wein übergehen. Der Wein lagert mindestens 18 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche und reift anschließend weitere 3 bis 6 Jahre in der Flasche.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2025 Sakura Awards: Diego de Almagro Gran Reserva 2018