

D.O. Valdepeñas

Diego de Almagro Reserva

Diego de Almagro Reserva wird aus einer besonderen Auswahl der besten Tempranillo-Trauben aus alten Weinbergen mit kleinem Produktionsvolumen hergestellt. Nach einer langen Reifungsphase in Eichenfässern ergibt diese Rebsorte Weine mit intensiven, rubinroten Aromen nach roten Früchten und einem Hauch von Vanille und Kräutern.

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 16-17 ºC**

Verkostungsnotizen

Glänzende, kirschrote Farbe. Kräftiges, lang anhaltendes Aroma von Vanille, Schokolade, Kräutern und marmeladeartigem Obst. Am Gaumen vollmundig. Komplex und elegant mit gut strukturierten Tanninen und einem langen, sanften Abgang.

Speiseempfehlung

Ein vielseitiger Wein, der perfekt zu gegrilltem Fleisch, Geflügel, Wild, Serrano Schinken und Manchego-Käse passt.

Technische Information

Dank einer behutsamen Mazeration werden die expressiven Tannine verfeinert. Nach der Gärung bei kontrollierter Temperatur reift der Wein 12 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche. Danach bleibt er weitere zwei oder drei Jahre in der Flasche, um sicherzustellen, dass eine vollständige, harmonische Reife erreicht wird.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2024 Sakura Awards: Diego de Almagro Reserva 2017
SILBER
2025 Sakura Awards: Diego de Almagro Reserva 2019