

Felix Solis

D.O. Valdepeñas

Diego de Almagro Crianza

Diego de Almagro Crianza wird ausschließlich aus gelesenen Tempranillo-Trauben hergestellt und reift länger als üblicherweise für Crianza vorgegeben.

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 **Am besten zwischen 16-17 ºC**	TRINKTEMPERATUR **13 %**

Verkostungsnotizen

Intensives Rubinrot, mit tiefen und komplexen Aromen köstlicher, reifer, roter Beeren, Eiche und Gewürzen. Angenehm und sanft am Gaumen mit einem guten Tanningehalt und einem langen Abgang.

Speiseempfehlung

Wunderbar zu Lamm und perfekt zu Tapas.

Technische Information

Die Trauben werden während der Gärung bei kontrolliert Temperatur regelmäßig gepumpt, um elegante Tannine und die typischen Aromen von roten Früchten zu erhalten. Der Wein reift 6 Monate lang in Fässern aus amerikanischer Eiche und 2 bis 3 Jahre in der Flasche – weit länger als die Vorgaben für den regionalen Crianza-Status.

Aktuelle Auszeichnungen

SILBER

2020 Sakura Awards: Diego de Almagro Crianza 2015