

## Diego de Almagro Crianza



*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 40°C im Sommer und bis zu -10°C 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 °C**

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