

Vino de la Tierra de Castilla

Diego de Almagro Rosé

Diego de Almagro ist entstanden, um Gaumen weltweit zu begeistern. Technologie und Fachwissen haben, mit großem Respekt vor der Traube, einen modernen Weinstil entstehen lassen, welcher den internationalen Weingeschmack befriedigt.

Regionen

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla-La Mancha stammen. Die kalk- und lehmhaltigen Böden befinden sich auf einer Höhe von 700 Metern und es regnet eher selten.

TRAUBE **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13%**	TRINKTEMPERATUR **Am besten kühl, zwischen 8-10ºC**

Verkostungsnotizen

Glänzend, rosarot leuchtend, sehr rein. In der Nase intensiv und sehr einladend mit Aromen von Kirschen und Erdbeeren. Am Gaumen wiederholen sich diese Aromen. Ausgeglichen, mit guter Struktur, sehr erfrischend und mit einem mittleren bis langen Abgang.

Speiseempfehlung

Ein guter Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten oder kalten Suppen wie Gazpacho oder Salmorejo.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Die Trauben stammen aus 25 bis 30 Jahre alten Weinbergen und werden einer kontrollierten Mazeration unterzogen, bei der die Haut mit dem Most in Kontakt bleibt, bis der Wein die charakteristische Roséfarbe annimmt. Die Gärung erfolgt etwa 10 Tage bei kontrollierter Temperatur (16-18 ºC), sodass ein leichter, reiner und fruchtiger Wein entsteht.