

Felix Solis

A.O.C. Valdepeñas

Diego de Almagro Crianza

Diego de Almagro Crianza est exclusivement produit à partir de cépage Tempranillo. Vient ensuite une période de vieillissement, comme l'indiquent les directives pour les grands crus.

Région

Valdepeñas trouve son origine dans la ville historique du même nom qui se situe dans la vallée ensoleillée du fleuve Jabalón, parsemé de petites formations rocheuses (Val de peñas : la vallée des roches). Appellation du sud de Castille-La Manche au centre de l'Espagne. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 ºC en été et descendent jusqu'à -10 ºC en hiver. A.O.C

CÉPAGE **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 16ºC-17ºC**

Notes de dégustation

Robe d'une couleur rouge rubis intense, avec des arômes profonds et complexes de baies rouges mûres, de chêne et d'épices. Agréable et doux en bouche, avec une bonne expression tannique et une fin en bouche persistante.

Accords

Bon accompagnement pour l'agneau et idéal pour les tapas.

Informations techniques

La fermentation est réalisée à une température contrôlée afin d'obtenir des tannins élégants et les arômes typiques du cépage tempranillo. Le vin vieillit ensuite en des fûts de chêne d'Amérique pendant 6 mois et en bouteille pendant 2 à 3 ans, dépassant de loin les exigences minimales requises par l'A.O.C. pour les grands crus rouges.



Felix Solis

A.O.C. Valdepeñas

Diego de Almagro Reserva

Diego de Almagro Reserva est produit à partir d'une sélection des meilleurs raisins du cépage Tempranillo provenant de vieilles vignes à faible rendement. Après avoir été vieilli en fûts de chêne, ce cépage produit des vins aux arômes de fruits et à la couleur rouge rubis intenses, accompagnés d'une pointe de vanille et d'épice.

Région

Valdepeñas trouve son origine dans la ville historique du même nom qui se situe dans la vallée ensoleillée du fleuve Jabalón, parsemé de petites formations rocheuses (Val de peñas : la vallée des roches). Appellation du sud de Castille-La Manche au centre de l'Espagne. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 ºC en été et descendent jusqu'à -10 ºC en hiver. A.O.C

CÉPAGE **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Service idéal à environ 16ºC-17ºC**

Notes de dégustation

Ce vin a une robe rouge cerise intense. Ce vin dégage un arôme très persistant et consistant, caractérisé par la vanille, le chocolat, les épices et les fruits confits. Sur le palais, son corps est complet, complexe et élégant avec des tannins bien structurés et une fin en bouche douce et persistante.

Accords

Un vin versatile qui se marie très bien avec la viande grillée, le gibier et le jambon Serrano.

Informations techniques

Grâce une macération légère, l'expression des composés tanniques est optimisée. Après la fermentation à une température contrôlée visant à extraire un maximum de potentiel aromatique et des tannins élégants, le vin vieillit en fûts de chêne américain pendant 12 mois. Il repose ensuite tranquillement en bouteille pendant 2 ou 3 ans pour garantir l'obtention d'une maturité complète et harmonieuse.

Derniers Prix

OR
2024 Sakura Awards: Diego de Almagro Reserva 2017
ARGENT
2025 Sakura Awards: Diego de Almagro Reserva 2019



Felix Solis

A.O.C. Valdepeñas

Diego de Almagro Gran Reserva

Seuls les meilleurs raisins Tempranillo sont sélectionnés sur nos propres vignobles afin d'obtenir une base solide pour créer ce vin sophistiqué, empli de succulentes notes de vanille et d'épices.

Région

Valdepeñas trouve son origine dans la ville historique du même nom qui se situe dans la vallée ensoleillée du fleuve Jabalón, parsemé de petites formations rocheuses (Val de peñas : la vallée des roches). Appellation du sud de Castille-La Manche au centre de l'Espagne. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 ºC en été et descendent jusqu'à -10 ºC en hiver. A.O.C

CÉPAGE **Tempranillo.**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 18ºC et 20ºC**

Notes de dégustation

D'une robe d'une couleur rouge rubis profond avec des tons ambre, ce vin possède des arômes complexes de chêne, de vanille et de baies rouges. Chaleureux au palais, le Gran Réserve conserve un équilibre tannique parfait et un bouquet agréable.

Accords

C'est l'accompagnement idéal des grillades, du gibier, des pâtes et des fromages affinés, en particulier le Manchego.

Informations techniques

La fermentation a lieu à une température contrôlée (26ºC-28ºC) pour assurer l'obtention d'un potentiel aromatique optimal et de tannins élégants. Le vin est ensuite vieilli en fûts de chêne américain pendant au moins 18 mois puis 3 à 6 ans en bouteille.

Derniers Prix

OR

2025 Sakura Awards: Diego de Almagro Gran Reserva 2018