


Vino de la Tierra de Castilla

# Diego Almagro Rosé

Diego de Almagro est né pour conquérir les palais du monde entier. Avec un respect maximal du raisin, la technologie et l'expertise donnent lieu à un style de vin moderne, adapté aux palais internationaux.

## Région

Tout comme les vins de pays en France, le Vino de la Tierra de Castilla est une indication géographique protégée espagnole regroupant les vins produits dans la région autonome de Castille-La Manche. On trouve à une altitude de 700 mètres des sols calcaires et argileux et les précipitations y sont peu abondantes.

| | |
|---|---|
| CÉPAGE<br>**Tempranillo** | STYLE<br>**Vin tranquille** |
| TENEUR EN ALCOOL<br>**12 %** | CONSEILS DE DÉGUSTATION<br>**Servir frais entre 8 et 10ºC.** |

## Notes de dégustation

Rose-rouge éclatant et luisant très pur. Son nez est intense et très invitant avec des arômes de cerises et de fraises. Le palais reflète ces arômes et est bien équilibré avec une bonne structure, une fin en bouche moyennement longue et très rafraîchissante.

## Accords

Un bon compagnon pour le poisson, les fruits de mer ou le gaspacho, le salmonejo et les soupes.

## Informations techniques

Les contrôles stricts de maturation sont respectés pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Les raisins, venant de vines de 25 à 30 ans d'âge, sont soumis à une macération froide contrôlée qui permet aux peaux de rester en contact avec le moût jusqu'à ce que le vin acquière sa couleur rosée caractéristique. Ensuite, la fermentation a lieu à une température contrôlée allant de 16ºC à 18ºC pendant 10 jours, donnant naissance à un vin léger, pur et fruité.