

## Diego de Almagro Airén



*Felix Solis*

## Vino de la Tierra de Castilla Diego de Almagro Airén

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  
**Airén**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**12 %**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**À servir frais (7°C-9°C)**

### Notes de dégustation

Le vin a une robe jaune intense. Son nez a des arômes avec des notes florales, de poire et de pomme. Le palais est bien équilibré avec des herbes et des agrumes subtils.

### Accords

Un compagnon idéal pour le poisson-vapeur avec des légumes, les fruits de mer, le poulpe et les soupes froides et chaudes.

### Informations techniques

Les meilleurs raisins sont sélectionnés pour produire ce vin. Des techniques incluant une fermentation fraîche ont permis de préserver la fraîcheur aromatique délicate et jeune de ces vins. Avant le pressurage, le moût doit être macéré pendant 6-8 heures à des températures basses. Le procédé de fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à des températures entre 14°C et 16°C pour obtenir un maximum de fraîcheur et d'arômes.