

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.