

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