

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