

Diego de Almagro Rouge



Felix Solis

Vino de la Tierra de Castilla Diego de Almagro Rouge

Diego de Almagro Tempranillo est produit à partir de l'extrait de la quantité optimale de tannin et du fruit du raisin pour préserver les saveurs et les arômes naturels. Il est la preuve que le fruité peut aussi avoir du corps.

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
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Conseils de service entre 15 et 18°C

Notes de dégustation

Rouge profond en robe, le bouquet intense évoque les baies rouges, les violettes et des arômes légèrement grillés avec des fruits noirs concentrés comme le cassis. Son palais est moelleux avec des tannins marqués.

Accords

Doux et fruité, ce vin peut se savourer avec des plats légers de types tapas et est compatible avec n'importe quel type de viandes et les fromages affinés.

Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et fermenté à une température contrôlée (22 à 24°C) dans des cuves en acier inoxydable.