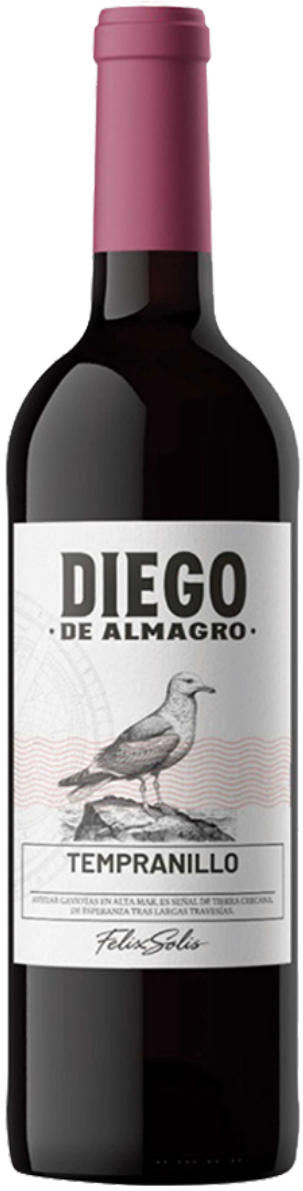


Vino de la Tierra de Castilla

Diego de Almagro Tempranillo

Diego de Almagro Tempranillo está elaborado con la óptima cantidad de taninos y fruta procedentes de la variedad tempranillo para preservar los aromas y taninos naturales. Es un buen ejemplo de que la fruta también puede tener cuerpo.

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15-18ºC

Notas de Cata

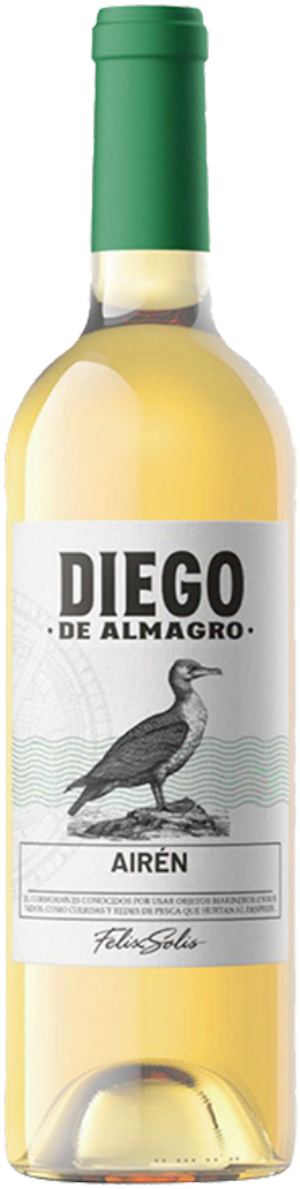
De intenso color rojo oscuro. Los aromas evocan frutas rojas, violetas y ligeros toques tostados con concentrados frutos negros como arándanos. En el paladar es suave con taninos maduros.

Maridaje

Suave y afrutado. Este vino pude disfrutarse con comidas al estilo de tapas ligeras y combina con cualquier tipo de carne o quesos curados.

Información Técnica

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y fermentadas a temperatura controlada en torno a 22-24ºC, en depósitos de acero inoxidable.



Vino de la Tierra de Castilla

Diego de Almagro Airén

Diego de Almagro nace para conquistar los paladares de todo el mundo. Con el máximo respeto a la variedad autóctona de la zona, la tecnología y la experiencia dan como resultado un estilo moderno de vino adaptado a los vinos internacionales.

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD
Airén

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 7-9º C

Notas de Cata

Color amarillo limón pálido. En nariz es tiene aromas a pera y manzana. De cuerpo suave y equilibrado en boca con toques herbáceos y cítricos.

Maridaje

Ideal con cocina ligera como pescados, mariscos, pulpo a la brasa y sopas frías y calientes .

Información Técnica

Se seleccionan las mejores partidas de uvas blancas para producir este estilo de vino. Las tecnologías de vinificación empleadas se orientan a la producción de un vino delicado. Antes del prensado, el mosto se macera durante 6-8 horas a bajas temperaturas. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a 14-16ºC durante unos 12-14 días.



Vino de la Tierra de Castilla

Diego de Almagro Rosado

Diego de Almagro nace para conquistar los paladares de todo el mundo. Con el máximo respeto a la variedad autóctona de la zona, la tecnología y la experiencia dan como resultado un estilo moderno de vino adaptado a los vinos internacionales.

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10º C

Notas de Cata

Brillante color rosa, ligero, limpio, fresco y afrutado. Mantiene los aromas originales a fresa y frutos rojos. En boca es equilibrado, refrescante, y con final prolongado.

Maridaje

Ideal con mariscos, pescados, ensaladas y cremas.

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. La uva procede de viñedos que tienen en torno a 25-30 años. En primer lugar el mosto pasa por un periodo de maceración en frío entre 8 y 10 horas. Este periodo de contacto entre el mosto y las pieles de las uvas permite que el mosto adquiera su color rosado característico. Después la fermentación tiene lugar a temperatura controlada entre 16-18ºC durante 10 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.



Felix Solis

D.O. Valdepeñas

Diego de Almagro Crianza

Diego de Almagro Crianza está elaborado con uvas de la variedad tempranillo. Posteriormente pasa un periodo de envejecimiento según las indicaciones de un vino de crianza.

Región

Valdepeñas coge su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas *valle de las piedras*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD **100% Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 16-17° C**

Notas de Cata

Color rojo rubí intenso con aromas profundos y complejos de frutas rojas maduras, roble y especias. En boca es muy suave y agradable con una buena expresion tánica y un final prolongado.

Maridaje

Perfecto con cordero y excelente con tapas.

Información Técnica

La fermentación tiene lugar a temperatura controlada con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático de la variedad tempranillo y taninos elegantes. Posteriormente el vino se envejece en barricas de roble americano, más allá de los requisitos mínimos que la D.O establece para un vino tinto crianza.

Premios

PLATA
2020 Sakura Awards: Diego de Almagro Crianza 2015



Felix Solis

D.O. Valdepeñas

Diego de Almagro Reserva

Diego de Almagro Reserva está elaborado con las mejores partidas de la variedad de Tempranillo de viñedos viejos con poca producción. Tras un tiempo en barrica de roble, esta variedad produce vinos con color rojo rubí intenso, aromas frutales y notas de vainilla y especias.

Región

Valdepeñas coge su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas *valle de las piedras*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 16-17° C**

Notas de Cata

Este vino es de brillante color cereza. Presenta aromas potentes largos y consistentes caracterizados por vainilla, chocolate, especias y mermelada de fruta. En boca, es envolvente, complejo y elegante con taninos bien estructurados y un largo y suave final.

Maridaje

Un vino versátil ideal para carnes a la brasa, carnes de caza, queso manchego y jamón serrano

Información Técnica

Gracias a una maceración suave, se optimiza el expresivo componente tánico. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático y taninos elegantes. Posteriormente el vino envejece en barricas de roble americano para después completar el ciclo de envejecimiento.

Premios

ORO
2024 Sakura Awards: Diego de Almagro Reserva 2017
PLATA
2025 Sakura Awards: Diego de Almagro Reserva 2019



Felix Solis

D.O. Valdepeñas

Diego de Almagro Gran Reserva

Sólo las mejores uvas tempranillo son seleccionadas de viñedos propios para asegurar una buena base y crear este vino sofisticado lleno de notas a vainilla y especias.

Región

Valdepeñas coge su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas *valle de las piedras*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD **Tempranillo.**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 18-20°C**

Notas de Cata

Intenso color rubí con tonos ámbar. Este vino tiene complejos aromas a roble, vainilla y frutas rojas. En boca es cálido y mantiene el equilibrio perfecto entre taninos y un sabor agradable.

Maridaje

Es el compañero ideal de asados, carne de caza, paté y quesos maduros, especialmente queso manchego.

Información Técnica

La fermentación tiene lugar a temperatura controlada , en torno a 26-28ºC, con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático y taninos elegantes. Posteriormente el vino envejece en barricas de roble americano y después en botella.

Premios

ORO

2025 Sakura Awards: Diego de Almagro Gran Reserva 2018