


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