

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