

Diego de Almagro Rosado



Felix Solis

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 8-10° 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 16-18°C durante 10 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.