

## **FICHA TECNICA**

### **Diego de Almagro Gran Reserva 2012**

**TIPO DE VINO:** Tinto

**Productor:** Pagos del Rey

**COSECHA:** 2012

**PAIS:** España

**Denominación de Origen:** Valdepeñas

**UVAS:** Tempranillo

**ALCOHOL:** 13.00 %

**RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:** Servir entre 18 y 20° C

#### **TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE**

Al ser gran reserva 2012 se encuentra actualmente en su máxima expresión. 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 26-28° C, con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático y taninos elegantes.

Posteriormente el vino envejece durante 18 meses en barricas de roble americano y entre 3 y 6 años en botella.

#### **CARACTERISITCAS ORGANOLEPTICAS**

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.

Precio: \$460.00

Paquete 3 Botellas: \$ 1311.00 (\$437.00 C/U)

Paquete 6 Botellas: \$ 2484.00 (\$414.00 C/U)

Paquete 12 Botellas \$ 4692.00 (\$391.00 C/U)