

Diego de Almagro Reserva 2015

## FICHA TÉCNICA

### TIPO DE VINO

Tinto

### Productor

Félix Solís Avantis

### COSECHA

2015

### PAIS

España

### Denominación de Origen

Valdepeñas

### UVAS

Tempranillo

### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 16 y 18 °

### ALC. VOL.

13.00 %

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

## VALDEPEÑAS

Valdepeñas es la única región de Castilla La Mancha que puede jactarse de una tradición larga y regular de vinos de buena calidad. En el plano geográfico, constituye una especie de enclave en el interior de La Mancha: bien ubicada sobre las pendientes orientadas hacia el sur, a una altitud de 700 metros, queda protegida de los vientos dominantes por las montañas. Su suelo es de base calcárea y su cima tiende a lo semi árido, pero el suelo calcáreo retiene bien el agua.

## TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE:

Producto que debido a su cosecha se encuentra en condiciones óptimas para este y los siguientes dos o tres años. Una hamburguesa o sándwich de pastrami del restaurante Tierra de Fuego pueden convertirse en excelentes acompañantes de este vino.



Precio: \$ 375.00

Paquete 3 Botellas: \$ 1,068.75 (\$ 356.25 C/U)

Paquete 6 Botellas: \$ 2,025.00 (\$ 337.50 C/U)

Paquete 12 Botellas \$ 3,825.00(\$318.75 C/U)