

## EL CABRÓN DIGNO



**Origen:**  
Valdepeñas, Spain

**Denominación:**  
Denominación de Origen Protegida

Valdepeñas



**Terroirs:**  
Suelos con arcilla y cal, con inviernos muy fríos y veranos muy calientes y secos.

**Cepa:**  
100% Tempranillo

**Viñedo:**  
DOP Valdepeñas esta conocido por ser una de las regiones más antiguas en la elaboración de vinos y está reconocida como una apelación de origen desde 1932. Las uvas más antiguas son mezcladas con las más recientes.

**Vinificación:**  
La uva Tempranillo esta recogida a mano al inicio de septiembre (media de edad de las viñas en el momento de la cosecha = 35 años). La lenta fermentación a temperatura controlada (20-22 ° C) ayuda a preservar y desarrollar la intensidad natural del carácter afrutado de la uva Tempranillo antes de que el vino se decante en 225L en barriles de roble para comenzar el proceso de envejecimiento con una temperatura controlada en la sala de barricas. Crianza en las cavas de 5 años, con un mínimo de 12 meses pasado en barricas de roble francesas, americanas y húngaras.

**Degustación:**  
Vino con sabores de bayas maduras junto con toques de vainilla suave y de cacao.

**Consejos:**  
El Cabrón Digno es espléndido con asado de cerdo, carne de venado y jabalí con embutidos y quesos maduros.