



## D.O. Valdepeñas

### Casa Albali Tempranillo-Shiraz

Casa Albali Tempranillo-Shiraz es un vino elaborado con uvas seleccionadas en las mejores parcelas de los viñedos propios de la familia Solís en Valdepeñas.

Su nombre, Albali, hace referencia a una de las estrellas más brillantes de la constelación de Acuario. Inspirado en un cielo despejado y lleno de estrellas, Félix Solís ha querido crear este vino que captura el placer y el estilo optimista de los españoles.

#### 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). Ubicado en el sur de Castilla La Mancha en el centro de España, está prácticamente rodeada de la D.O La Mancha y limita con Andalucía al sur. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

#### VARIEDAD

**Tempranillo y shiraz.**

#### ESTILO

**Vino tranquilo**

#### GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

**13,5%**

#### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

**Servir entre 15-18ºC**

#### Notas de Cata

Color intenso rojo rubí con reflejos violáceos. Intensos aromas florales, a frutas rojas y arándanos. En boca es cálido, sedoso y amplio, con taninos equilibrados y agradables.

#### Maridaje

Perfecto para acompañar tapas ligeras como jamón serrano, lomo o chorizo, paella, carnes en salsa y queso manchego semicurado.

#### Información Técnica

Cada paso de la elaboración está sometido a cuidadosos controles. Se seleccionan las mejores partidas de tempranillo y shiraz, que maceran por separado para obtener la máxima expresión de cada variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 22-24º. A continuación, se ensamblan los vinos en un coupage de 75% tempranillo - 25% shiraz.

#### Premios

##### **ORO**

2019 Berliner Wein Trophy: Casa Albali Tempranillo-Shiraz 2018

##### **PLATA**

2019 China Wine&Spirits Awards: Casa Albali Tempranillo-Shiraz 2017

##### **BRONCE**

2019 Decanter: Casa Albali Tempranillo-Shiraz 2018