

Casa Albali rosado

D.O. Valdepeñas / Rosado



Casa Albali rosado 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.

VARIEDAD

Garnacha

ESTILO

Vino tranquilo

REGIÓN

Valdepeñas coge de 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 Mancha y limita con Andalucía al sur. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40° en verano y -10°C en invierno.

NOTA DE CATA

Color rosa muy brillante y limpio. Aromas originales a fresa y frutos rojos como cereza o frambuesas, con notas a mandarinas. Buen equilibrio de fruta y acidez en boca, sabor suave, muy afrutado. Final largo y agradable.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar tapas como gambas y langostinos cocidos o a la plancha, ensaladas de pasta o de estilo mediterráneo, sopas frías o cremas de verduras. Perfecta para arroz tres delicias, calamares y frituras de pescado.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5°

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 10 -12° C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cada paso del cultivo y elaboración está sometido a cuidadosos controles. Se seleccionan las mejores partidas de garnacha, que maceran durante unas horas para obtener la máxima expresión de la variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 14-16°.