

# Casa Albali Crianza

D.O. Valdepeñas / Tinto



Casa Albali Crianza 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.

## **V** VARIEDAD

Tempranillo

## **\*** 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

Brillante color rojo rubí. Aromas profundos y frescos a madera nueva, largo y heterogéneo con marcados dejes de especias y frutas. Sorprende por su buen paso de boca, es ligero en el ataque, de amplia expresión tánica, carnoso y largo, con un prolongado postgusto.

## **🍷** MARIDAJE

Perfecto para combinar con carnes magras o a la brasa, aves, caza, con un buen queso manchego, etc.

## **°C** GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13°

## **🍷** RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Sevir entre 16-17° C

## **i** INFORMACIÓN TÉCNICA

Tras una maceración poco intensa con constantes remotes para extraer los compuestos tánicos más nobles, conservando la frutuosidad, se produce una fermentación a temperatura controlada. Posteriormente, el vino se envejece en barricas de roble americano durante un periodo de tiempo de seis meses, para, posteriormente, permanecer entre 2 y 3 años en botella.