



D.O. Valdepeñas

Casa Albali Grenache Rosé

Casa Albali Grenache Rosé ist ein Wein, der aus auserlesenen Trauben aus den besten Weinbergen der Familie Solís in Valdepeñas hergestellt wird.



Regionen

Der Name Valdepeñas rührt von der gleichnamigen Stadt aus der Antike her, die in einem sonnenverwöhnten Flusstal gelegen ist, gespickt mit kleinen Felsformationen – Val de peñas (Tal der Felsen). Südlich von Kastilien-La Mancha in Zentralspanien gelegen. Das Klima wird von Extremen beherrscht, mit Temperaturen von bis zu 40°C im Sommer und bis zu -10°C im Winter. Die Zukunft dieser Herkunftsbezeichnung liegt fest in der Hand ihrer aus Tempranillo-Trauben hergestellten Rotweine, die sich gut für die Alterung eignen, aus der herrliche Crianzas, Reservas und Gran Reservas hervorgehen.

TRAUBE
Grenache

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12,5%

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 8 -10° C

Verkostungsnotizen

Leicht rosafarben. Dieser Wein besitzt delikate Aromen von roten Beeren mit einem subtilen Hauch von Erdbeere und Kirsche. Die Charaktere werden am Gaumen widerspiegelt, zusammen mit einer ausgeglichenen Säure und einer leichten Mineralität. Der Abgang ist elegant und persistent.

Speiseempfehlung

Perfekt zu Meeresfrüchten, wie gegrillte Garnelen, oder auch zu Fisch, Pasta, Salaten und asiatischen Gerichten.

Technische Information

Jeder Schritt wird unter strengen Qualitätsmaßnahmen durchgeführt. Die besten Grenache Trauben werden auserlesen und einige Stunden lang mazeriert, um die Gewinnung der Aromen dieser Rebsorten zu unterstützen. Die Gärung findet in Tanks aus rostfreiem Stahl bei 14-16°C statt.