



### D.O. Valdepeñas

## Casa Albali Tempranillo-Shiraz

Casa Albali Tempranillo-Shiraz ist ein Wein, der aus erlesenen Trauben der besten Weinberge 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  
**Tempranillo und Shiraz**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13,5%**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 15-18°C**

### Verkostungsnotizen

Tiefes Rubinrot mit violetten Schattierungen, intensive Beeren- und Pflaumenaromen. Am Gaumen sind diese Aromen erneut präsent mit einem seidigen Gefühl und ausgeglichenen Tanninen.

### Speiseempfehlung

Perfekt für leichte Tapas, einschließlich Serrano Schinken, Chorizo, Paella, Fleischgerichte mit Gemüse oder mittelreifem Manchego-Käse.

### Technische Information

Jeder Schritt unterliegt strengen Qualitätskontrollen. Die besten Tempranillo- und Shiraz Trauben werden ausgewählt und getrennt mazeriert, um die Herausarbeitung der verschiedenen Aromen zu fördern. Die Gärung findet in Tanks aus rostfreiem Stahl bei 22-24 °C statt. Die Mischung aus 75 % Tempranillo und 25 % Shiraz wird von Experten zusammengestellt.

### Letzte Auszeichnungen

#### **GOLD**

2022 Premios Baco: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2021

2023 Mundus Vini Winter: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2022

#### **SILBER**

2022 Mundus Vini: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2021