D.O. Valdepeñas

Viña Albali Tempranillo Selección

Viña Albali Tempranillo Selección wird aus Tempranillo-Trauben hergestellt. Die Trauben werden aus ertragsarmen Weinbergen ausgewählt.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 40ºC im Sommer und bis zu -10ºC 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**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 15 und 18 ºC.**

Verkostungsnotizen

Rubinrot mit violetten Schattierungen. Fruchtaromen mit einem Hauch Balsamico. Geschmack süßer Früchte, sehr angenehm und ausgeglichen.

Speiseempfehlung

Linsen- oder Erbsensuppen, gebratenes Fleisch und Kartoffeln, Reis, Chorizo, Schinken, reifer Käse usw.

Technische Information

Die Trauben werden bei niedrigen Temperaturen mazeriert, um die süßen Tannine und komplexen Verbindungen sanft zu lösen. Dadurch entsteht ein Wein mit expressivem Charakter, welcher den typischen Geschmack roter Beeren des Tempranillo ergänzt. Die Gärung erfolgt bei 22 bis 25 ºC.

Aktuelle Auszeichnungen

DOUBLE GOLD
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Viña Albali Tempranillo Selección 2023
GOLD
2024 Challenge International du Vin: Viña Albali Tempranillo Selección 2023
2024 VINESPAÑA: Viña Albali Tempranillo Selección 2023
SILBER
2025 VINESPAÑA: Viña Albali Tempranillo Selección 2024
2024 Mundus Vini: Viña Albali Tempranillo Selección 2023