



D.O. Valdepeñas

Viña Albali Tempranillo Selección

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

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

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13 %

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 15 und 18 °C.

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 °C.

Letzte Auszeichnungen

GOLD

2024 Challenge International du Vin: Viña Albali Tempranillo Selección 2023

2024 VINESPAÑA: Viña Albali Tempranillo Selección 2023

SILBER

2024 Mundus Vini: Viña Albali Tempranillo Selección 2023