

D.O. Valdepeñas

Viña Albali Roble

Viña Albali Roble vervollständigt das Sortiment mit einem jungen Wein. Eine kurze Reifung in amerikanischen Eichenfässerm bringt geröstete Aromen hervor.

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 **15-18ºC**

Verkostungsnotizen

Ein Tempranillo mit freundlichem Charakter, intensiven Aromen von roten Beeren, Lakritz und süßer Vanille. Ein genussvoller und kraftvoller Wein mit einem vollmundigen Abgang.

Speiseempfehlung

Dank seiner organoleptischen Eigenschaft ergänzt dieser Wein eine große Vielfalt.

Technische Information

Die Trauben stammen von Reben mittleren Alters, die manuell geerntet werden. Nach dem Entrappen erfolgt keine Quetschung und die Fermentation wird bei kühlen Temperaturen durchgeführt, um die Aromen der Sorte zu intensivieren. Der Wein bleibt 3 Monate in amerikanischen Eichenfässern mit mittlerer Röstung bis die malolaktische Gärung abgeschlossen ist.

Aktuelle Auszeichnungen

DOUBLE GOLD
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Viña Albali Roble 2023
GOLD
2024 Berliner Wein Trophy: Viña Albali Roble 2023
SILBER
2025 Vinespaña: Viña Albali Roble 2023