



D.O. Valdepeñas Viña Albali Rosé

Inspiriert von der sternklaren Nacht wollte Félix Solís einen Wein herstellen, der den lebensfreudigen und lebendigen Geist der Spanier widerspiegelt. Er nannte diesen Wein Albali, nach einem Stern im Sternbild Wassermann.

Dieser Roséwein ist delikat und frisch wie ein junger Weißwein, mit der Struktur eines guten Rotweins.



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
12,5%

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 8-10°C

Verkostungsnotizen

Charakteristische Roséfarbe. Leicht, rein, frisch und fruchtig. Ursprüngliche Aromen von Erdbeeren und frischen roten Früchten in der Nase. Am Gaumen ausgeglichen und erfrischend. Reiner, lang anhaltender Abgang.

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und Suppen.

Technische Information

Die Trauben werden im September maschinell von 25 bis 30 Jahre alten Weinreben gelesen. Viña Albali Rosé wird mit der traditionellen Roséwein-Methode hergestellt. Dabei werden auf jeder Stufe des Verfahrens modernste Technologie mit Liebe zum Detail verbunden. Die Trauben werden vor der Gärung einer kontrollierten Mazeration unterzogen, bei der die Haut mit dem Most in Kontakt bleibt, bis der Wein die charakteristische Roséfarbe annimmt. Die Gärung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen zwischen 14-16 °C, um diesen kräftigen und fruchtigen Wein herzustellen.

Aktuelle Auszeichnungen

GRAN GOLD

2023 Vinespaña: Viña Albali Rosado Tempranillo 2022