D.O. Valdepeñas

Viña Albali Roble

Inspirado por un cielo despejado y lleno de estrellas, Félix Solís quiso crear un vino que capturara el placer y el estilo de vida optimista de los españoles. Le puso el nombre de Viña Albali, en honor a una estrella de la constelación de Acuario.
Viña Albali Roble viene a completar la familia con un vino joven, con una breve crianza en una barrica de roble americano que le proporcionan aromas y sabores tostados.

Región

Valdepeñas coge su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas *valle de las piedras*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13 %**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Entre 15 y 18 ºC**

Notas de Cata

Vino de intenso color granate con destellos púrpura. Marcados aromas de frambuesa y fruta roja madura, con toques ahumados de roble. Resulta un vino expresivo, con sutiles taninos bien afinados que apuntan recuerdos a pastelería, chocolate y madera tostada. En boca aparece una sensación final ligeramente rugosa que nos insinúa que tendrá una buena permanencia en botella. Vino particular, con buen equilibrio que hace de este Roble un vino versátil.

Maridaje

Maridaje amplio por su diversidad organoléptica. Aperitivos, gastronomía exótica…

Información Técnica

Las uvas provienen de viñedos de mediana edad. El encubado se hace sin estrujar y las fermentaciones se realizan a temperaturas frescas para potenciar los aromas propios de la variedad. El vino permanece en barricas de roble americano hasta la finalización de la fermentación maloláctica.

Premios

ORO
2023 Mundus Vini: Viña Albali Roble 2022
2024 Berliner Wine Trophy: Viña Albali Roble 2023