D.O. Valdepeñas

Viña Albali Tempranillo

Inspiriert von der sternenklaren 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.
Für Viña Albali Tempranillo wird aus der Traube die optimale Kombination aus Tanninen und Fruchtigket gelöst, sodass der natürliche Geschmack und die Aromen erhalten bleiben. Er beweist, dass Fruchtigkeit auch Körper haben kann.

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 **Zwischen 15-18 ºC**

Verkostungsnotizen

Das Bukett erinnert an rote Beeren, Veilchen und leichte Röstaromen mit intensiven Geschmack von dunklen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren. Am Gaumen sanft, mit reifen Tanninen.

Speiseempfehlung

Sanft und fruchtig, ideal zu Tapas und moderner Küche sowie als Begleitung zu allen Fleischsorten und reifem Käse.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig verlesen und bei kontrollierter Temperatur (22-24 ºC) in Tanks vergoren. Das Gefühl von Volumen und süßen Tanninen wird durch malolaktische Gärung in amerikanischen Eichenholzfässern sowie dem anschließenden Reifungsprozess von 2 Monaten erreicht. Dies ist ein junger Wein, welcher für kurze Zeit in Eichenfässern gelagert wird.

Letzte Auszeichnungen

GRAND GOLD
2023 Vinespaña: Viña Albali Tempranillo 2022