



### D.O. Valdepeñas Casa Albali Tempranillo-Shiraz

Casa Albali Tempranillo-Shiraz es un vino elaborado con uvas seleccionadas en las mejores parcelas de los viñedos propios de la familia Solís en Valdepeñas.

Su nombre, Albali, hace referencia a una de las estrellas más brillantes de la constelación de Acuario. Inspirado en un cielo despejado y lleno de estrellas, Félix Solís ha querido crear este vino que captura el placer y el estilo optimista de los españoles.



### 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 (Valdepeñas *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 40° en verano y -10°C en invierno.

VARIEDAD  
**Tempranillo y shiraz**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13,5%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 15-18°C**

### Notas de Cata

Color intenso rojo rubí con reflejos violáceos. Intensos aromas florales, a frutas rojas y arándanos. En boca es cálido, sedoso y amplio, con taninos equilibrados y agradables.

### Maridaje

Perfecto para acompañar tapas ligeras como jamón serrano, lomo o chorizo, paella, carnes en salsa y queso manchego semicurado.

### Información Técnica

Cada paso de la elaboración está sometido a cuidadosos controles. Se seleccionan las mejores partidas de tempranillo y shiraz, que maceran por separado para obtener la máxima expresión de cada variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 22-24°. A continuación, se ensamblan los vinos en un coupage de 75% tempranillo – 25% shiraz.

### Premios

#### ORO

2022 Premios Baco: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2021

2023 Mundus Vini Winter: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2022

#### PLATA

2022 Mundus Vini: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2021