D.O.Ca. Rioja

Castillo de Albai Tempranillo

Castillo de Albai está elaborado con uvas de la variedad Tempranillo que son cuidadosamente recolectadas de los mejores viñedos de La Rioja.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **15-17ºC**

Notas de Cata

De color rojo cereza y ribete violáceo. Intenso en nariz con aromas de frutas rojas, yogurt de fresas y frescas notas florales. En boca es fresco y agradable con un postgusto largo y persistente.

Maridaje

Este vino acompaña perfectamente a ensaladas, pastas, arroces y carnes blancas.

Información Técnica

Las uvas se cosechan en su estado óptimo de madurez. Un periodo de maceración durante 48 horas en frío permite extraer el color de las pieles y aromas afrutados. La fermentación en depósitos de acero inoxidable tiene lugar a bajas temperaturas entre 23-24 ºC durante 10-12 días.

Premios

ORO
2025 Vinespaña: Castillo de Albai Tempranillo 2023
PLATA
2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: Castillo de Albai Tempranillo 2023
2024 Vinespaña: Castillo de Albai Tempranillo 2023

D.O.Ca. Rioja

Castillo de Albai Viura Blanco

Castillo de Albai Viura Blanco está elaborado con la uva tradicional española conocida como Macabeo o Viura en La Rioja, donde es la variedad blanca más cultivada. La experiencia de nuestro equipo de enología ha creado un vino que conserva la frescura aromática natural de esta variedad. La gama Castillo de Albai representa la tradición y cultura vinícola de la DOCa. Rioja empleando las más modernas técnicas de elaboración.

VEGANO

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD **Viura**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10 ° C**

Notas de Cata

Brillante color amarillo pajizo con tonos verdosos. El vino tiene aromas a flores blancas, mandarina, piel de naranja y cítricos con notas sutiles a fruta de la pasión. En boca el vino es limpio y sedoso con un final prolongado.

Maridaje

Un buen compañero de marisco, pescados como bacalao al pil-pil o pollo con verduras.

Información Técnica

Las uvas son vendimiadas por la noche a principios de septiembre. Esa temperatura fresca permite que las uvas conserven su maravilloso carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera de 6 a 8 horas a temperaturas frescas en ambiente inerte. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 14-15ºC durante 18-20 días. El proceso de elaboración incluye cuidadosos controles en cada una de las fases. El resultado es un vino fresco y delicado.

D.O.Ca. Rioja

Castillo de Albai Tempranillo Garnacha Rosado

Castillo de Albai Rosado está elaborado con uvas de las variedades tempranillo y garnacha. Esta última es la más prestigiosa de Rioja para producir vinos rosados, frescos y afrutados.
Un vino de Rioja que respeta la tradición y la cultura vinícola, empleando las más modernas técnicas de elaboración.

VEGANO

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD **Tempranillo – Garnacha**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **9-11 ºC**

Notas de Cata

De color rojo pálido destaca por sus reflejos brillantes. En nariz dominan aromas a frutas rojas destacando la fresa. En paladar es fresco con equilibrio entre fruta y acidez destacando su armonía y sensación golosa.

Maridaje

Acompaña a todo tipo de entrantes, pescados y mariscos.

Información Técnica

Solo las mejores uvas son seleccionadas para elaborar este vino. Las uvas son sometidas a un proceso de maceración controlada entre 3 y 9 horas en depósitos de acero inoxidable. Esto permite que las pieles estén en contacto con el mosto hasta que adquiere su color rosado característico. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada entre 15-16º C.

Premios

ORO
2025 The Global Masters Rose: Castillo de Albai Rosado 2024
PLATA
2025 CMB-ROSADOS: Castillo de Albai Rosado 2024

D.O.Ca. Rioja

Castillo de Albai Crianza

Castillo de Albai Crianza está elaborado a partir las mejores uvas de la variedad tempranillo de La Rioja Alta, procedentes de viñedos viejos con poca producción. El resultado es un vino soberbio con aromas a frutas rojas maduras y especias.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **14-16ºC**

Notas de Cata

De color granate intenso, en el que destaca su brillantez, en nariz destaca el marcado carácter especiado con presencia de fruta madura y ligeras notas a madera noble. En boca aparece un vino potente e intenso pero a la vez elegante y equilibrado. Postgusto largo y goloso dejando en boca la conjunción perfecta.

Maridaje

Compañero perfecto para todo tipo de carnes, asados, quesos curados o embutidos.

Información Técnica

Las uvas se cosechan en condiciones óptimas de maduración. La maceración se produce en frío para extraer el color y los aromas a frutas durante 8 a 10 días. La fermentación tiene lugar a temperaturas entre 25-28º C durante 8-12 días en depósitos de acero inoxidable. Una vez acabada la fermentación se hace una maceración post-fermentativa de unos 5-10 días. Posteriormente, el vino permanece un periodo de 12 meses en barricas nuevas de roble americano y completa su ciclo de envejecimiento en botella.

Premios

PLATA

2025 Vinespaña: Castillo de Albai Crianza 2021
2025 AWC Vienna: Castillo de Albai Crianza 2021
2025 Mundus Vini: Castillo de Albai Crianza 2021
2025 Concurso Mundial de Bruselas: Castillo de Albai Crianza 2021

D.O.Ca. Rioja

Castillo de Albai Reserva

Castillo de Albai Reserva está elaborado exclusivamente a partir de las mejores uvas Tempranillo vendimiadas a mano procedentes de viñedos viejos. El resultado es un vino soberbio, elegante y muy equilibrado.
La gama Castillo de Albai representa la tradición y cultura vinícola de la DOCa. Rioja empleando las más modernas técnicas de elaboración.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **16-18ºC**

Notas de Cata

Vino de color cereza de capa alta. En nariz afloran aromas a fruta confitada, cacao y notas sutiles a madera noble. En boca es sabroso, redondo y equilibrado. Es elegante, complejo y de postgusto largo. Fase en la que vuelve a aparecer de nuevo su carácter goloso y fruta madura en perfecta convivencia con el roble.

Maridaje

Compañero perfecto para todo tipo de carnes, guisos, quesos curados o platos suculentos.

Información Técnica

Después de una vendimia a mano, las uvas pasan a depósitos de acero inoxidable donde el mosto permanece en contacto con las pieles durante 8 días para extraer todo su color y los taninos. Posteriormente comienza la fermentación alcohólica durante 8-12 días a una temperatura de 26-29ºC, para posteriormente hacer la fermentación maloláctica que tiene lugar a 20ºC. Posteriormente, el vino pasa 18 meses en barrica nueva de roble americano y otros 18 meses en botella.

Premios

ORO
2024 Mundus Vini: Castillo de Albai Reserva 2018
2023 Berliner Wine Trophy: Castillo de Albai Reserva 2018
PLATA
2023 AWC Vienna: Castillo de Albai Reserva 2018
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Castillo de Albai Reserva 2018

D.O.Ca. Rioja

Castillo de Albai Gran Reserva

Castillo de Albai Gran Reserva está elaborado con uva de la variedad Tempranillo procedente de viñedos seleccionados de La Rioja Alta. Para asegurar el éxito en la elaboración, se eligieron racimos pequeños de grano menudo y suelto. Este vino Gran Reserva, acogido a la Denominación de Origen Calificada Rioja, combina su estructura y su carácter tánico con su elegancia y equilibrio en las diferentes fases de cata.
La gama Castillo de Albai representa la tradición y cultura vinícola de la DOCa. Rioja empleando las más modernas técnicas de elaboración.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 16 y 18ºC**

Notas de Cata

De color teja en el ribete , mantiene intensidad en el centro de la copa. En nariz muestra aromas sutiles a madera tostada y cacao. Aromas dulces a bollería, con recuerdos especiados y ligeramente mentolado , siendo un vino muy balsámico.
Entrada en boca agradable ,manteniendo la estructura a su paso por boca. Suavidad y elegancia definen a este vino, con un postgusto largo y placentero que nos anima a seguir disfrutando.

Maridaje

Este Gran Reserva combina con numerosos platos en especial los asados y todo tipo de carnes, así como platos de legumbres y quesos curados.

Información Técnica

Tras la vendimia manual, se inicia la fermentación alcohólica en pequeños depósitos de acero inoxidable durante de 10 a 13 días, a una temperatura de 26 a 29º C para extraer más color, mayor complejidad de aromas y taninos. Después, el vino macera junto a sus propias pieles durante 12 días para fijar color y pulir taninos como paso previo a la fermentación maloláctica a 20º C. Por último, inicia su ciclo de envejecimiento, que se prolonga durante 24 meses en barricas de roble americano y 36 meses de redondeo en botella.

Premios

91 PUNTOS
2023 James Suckling: Castillo de Albai Gran Reserva 2014
ORO
2025 Vinespaña: Castillo de Albai Gran Reserva 2017
2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: Castillo de Albai Gran Reserva 2017
2024 Bacchus: Castillo de Albai Gran Reserva 2017
PLATA
2024 Vinespaña: Castillo de Albai Gran Reserva 2017