

Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Cabernet Sauvignon

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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD **Cabernet Sauvignon.**	ESTILO **Vino tranquilo.**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 12 y 14ºC.**

Notas de Cata

Aporta estructura, aromas y sabores como a pimiento verde, propios de la variedad. Tiene gran complejidad y diversidad de matices.

Maridaje

Acompaña a gran variedad de platos como legumbres, verduras asadas, embutidos, arroces, estofados, guisos…

Información Técnica

El contacto de las pieles con el mosto en el proceso de fermentación, que se desarrolla a temperatura controlada, se efectúa de forma no muy intensa con constantes remontados para extraer los compuestos tánicos más nobles.



Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Merlot

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.

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD **Merlot**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 12-14ºC**

Notas de Cata

Aporta un abanico aromático de aromas frescos balsámicos (típico mediterráneo) y frutales (ciruela), también vegetales y sobre todo un cuerpo sumamente elegante.

Maridaje

Para acompañar todo tipo de platos como arroces, estofados y guisos de cordero o cerdo, así como carnes a la parrilla.

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frío durante 3 ó 4 días. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada durante 8 días en depósitos de acero inoxidable a temperaturas no superiores a 25ºC, dando como resultado un vino diseñado para su consumo en el año.



Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Tempranillo-Shiraz

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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD **Tempranillo y Shiraz**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 12 y 14ºC.**

Notas de Cata

Color rojo rubí con reflejos violáceos. Aromas a frutas rojas, ciruela madura y arándanos. Es cálido, sedoso y amplio con taninos equilibrados y agradables.

Maridaje

Acompañar con tapas, embutidos, 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 22-24º. A continuación, se ensamblan los vinos en un coupage de tempranillo y shiraz.



Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Tempranillo – Vino Ecológico

Viña Albali tempranillo es un vino de la Tierra de Castilla elaborado con uvas ecológicas de la variedad tempranillo cuidadosamente seleccionadas de nuestros viñedos.

VEGANO

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino Tranquilo.**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir a temperatura ambiente (entre 16-18ºC).**

Notas de Cata

Color cereza con aromas a fresas y frutos del bosque. Se trata de un vino tinto suave bien equilibrado.

Maridaje

Es perfecto para acompañar con pastas con suaves salsas, carnes asadas, embutidos y quesos suaves.

Información Técnica

Vino elaborado con uvas ecológicas Tempranillo seleccionadas en nuestros viñedos. El vino se elabora según los estándares y normativas de la agricultura ecológica, tales como el empleo de abonos orgánicos naturales en los viñedos libres de fertilizantes y plaguicidas. La uva se recolecta de forma manual y con el mismo criterio ecológico en Bodega se realizan todos los procesos y tratamientos naturales hasta la obtención de este vino orgánico.

Premios

ORO

2023 Challenge International du Vin: Viña Albali Organic Tempranillo 2022



Otros

Viña Albali Pinot Grigio

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.
Este delicado vino se elabora con uvas Pinot Grigio de la región vinícola del norte de Italia. Con maceraciones controladas durante la vinificación, el contacto con la piel permite al vino realzar su profundidad, cuerpo y elegancia.

Región

La Pinot Grigio es una uva famosa por sus vinos blancos refrescantes y secos. Originaria de Borgoña, Francia, pero popularizada en el noreste de Italia, ofrece notas cítricas, de manzana verde y pera, a veces con un toque mineral. Es ideal para maridar con mariscos y ensaladas, siendo una elección versátil y ligera para cualquier ocasión.

VARIEDAD **Pinot Grigio**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10 º C**

Notas de Cata

Color amarillo pajizo con reflejos cobrizos. En nariz destacan los aromas de fruta blanca madura, notas florales y un agradable fondo cítrico. Gran estructura, frescura y elegancia.

Maridaje

Disfrútelo frío como aperitivo. Ideal para maridar con marisco, pescado blanco o ensaladas.

Información Técnica

Las uvas Pinot Grigio se vendimian durante las primeras noches de septiembre para aprovechar las bajas temperaturas. Las uvas se seleccionan cuidadosamente y se fermentan a temperaturas controladas entre 14-16º C en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación, se realizan dos trasiegos para separar las lías gruesas y permitir la crianza durante 3-4 meses sobre lías finas. Esta maduración en depósito aportará la finura y las características típicas de la variedad.



D.O. Valdepeñas

Viña Albali Airén Verdejo Sauvignon Blanc

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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 **Airén, Verdejo y Sauvignon Blanc**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10º C**

Notas de Cata

Vino delicioso lleno de sabores frescos y afrutados, con aromas cítricos. En boca, es un vino elegante con un final muy agradable

Maridaje

Ideal con cocina ligera como pescados, mariscos, calamares y cocina oriental como sushi.

Información Técnica

Cada paso de cultivo y elaboración está sometido a cuidadosos controles. Posteriormente se realiza una maceración de la uva a bajas temperaturas para obtener la máxima expresión de la variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, en torno a 14-16 ºC durante unos 12-15 días



Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Chardonnay

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.

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD
Chardonnay

ESTILO
Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8 y 10ºC.

Notas de Cata

De color amarillo pálido con matices dorados, aromas intensos a manzana, melocotón, hinojo y frutas tropicales. Es un vino elegante, de paladar amplio y con un paso limpio y fresco.

Maridaje

Combina especialmente con determinados entrantes o platos ligeros, como pastas, pescados mariscos y quesos suaves.

Información Técnica

Las uvas con recolectadas en su momento óptimo de maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles exactos de acidez y dulzor. El vino pasa por un periodo de maceración en frío de unas 6 horas. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 16ºC en depósitos de acero inoxidable durante 10-12 días. El proceso de crianza sobre lías continúa durante un periodo corto, dando lugar a un vino elegante, fresco y afrutado



Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Verdejo-Sauvignon Blanc

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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD
Verdejo y Sauvignon Blanc

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8 y 10ºC

Notas de Cata

Color amarillo brillante con reflejos verdosos. En nariz muestra aromas potentes a frutas exóticas, hierbas y ciertos matices de cítricos. Cuerpo suave y equilibrado en boca recuerda frutas como piña, pera, manzana.

Maridaje

Acompañar con entrantes como quesos frescos y ensaladas, mariscos, pescados como merluza a la romana o en salsa verde.

Información Técnica

Cada paso de elaboración está sometido a cuidadosos controles. Se seleccionan las mejores partidas de verdejo y sauvignon blanc, que maceran durante unas horas para obtener la máxima expresión de cada variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 14-16ºC. A continuación, los vinos se ensamblan en un coupage de verdejo y sauvignon blanc.

Premios

ORO
2025 Vinespaña: Viña Albali Airén Sauv. Blanc 2024



Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Verdejo – Vino Ecológico

Viña Albali verdejo es un vino de la Tierra de Castilla elaborado con uvas ecológicas verdejo cuidadosamente seleccionadas de nuestros viñedos.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD **Verdejo**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir muy frío.**

Notas de Cata

De color limón pálido con aromas de melocotón maduro y frutas tropicales. Es un vino blanco fresco y bien equilibrado.

Maridaje

Ideal con cocina ligera como pescados y mariscos, ensaladas de pasta y cocina oriental como sushi.

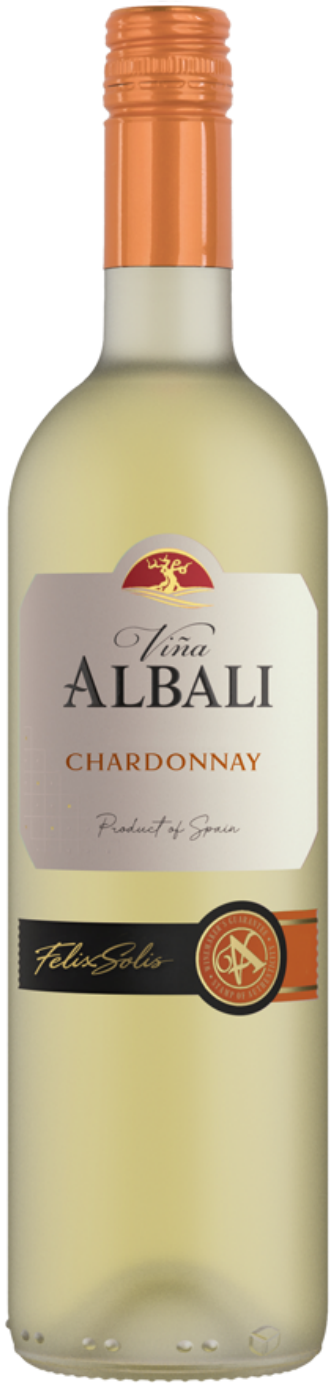
Información Técnica

Vino elaborado con uvas ecológicas Verdejo seleccionadas en nuestros viñedos. El vino se elabora según los estándares y normativas de la agricultura ecológica, tales como el empleo de abonos orgánicos naturales en los viñedos libres de fertilizantes y plaguicidas. La uva se recolecta de forma manual y con el mismo criterio ecológico en Bodega se realizan todos los procesos y tratamientos naturales hasta la obtención de este vino orgánico.

Premios

ORO

2023 Mundus Vini: Viña Albali Organic Verdejo Ecológico 2022 – **BEST OF SHOW CASTILLA LA MANCHA WHITE**



D.O. Valdepeñas

Viña Albali Chardonnay

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.
Proviene de suelos calizos, con una permeabilidad media que permite una correcta aireación. Las parcelas recolectadas a 800 msnm, permiten vendimias nocturnas frescas que conservan los aromas varietales. Es fermentado parcialmente en barrica de roble francés que confiere un final de boca con excelente balance en fruta y madera.

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 **Chardonnay**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 5-8º C**

Notas de Cata

Color amarillo intenso, muy luminoso. Nariz frutal, fresca, con toques de piña y melón, con suaves notas de vainilla. Boca aterciopelada, varietal, redondo y suculento. Final largo y recurrente.

Maridaje

Acompaña a la perfección pescados al horno, verduras o arroces. Ideal para degustar todo tipo de quesos curados.

Información Técnica

Procede de viñedos con bajo rendimiento. Después del desfangado del mosto yema, un porcentaje del vino se termina de fermentar en barrica de roble francés permaneciendo sobre sus borras. Posteriormente el vino se ensambla en depósitos de pequeña capacidad para mantenerlo en suspensión sobre sus lías finas.



Otros

Viña Albali 0,0 Sauvignon Blanc

Este afrutado Sauvignon Blanc está elaborado con uvas recolectadas de nuestros viñedos madurados por el sol de España. Una innovadora tecnología elimina suavemente todo el alcohol, sin afectar a los sabores naturales. Es perfecto cuando se quiere disfrutar de todo el sabor del vino pero no consumir alcohol y además mantiene las propiedades beneficiosas para la salud del vino original al contener polifenoles, antocianos y antioxidantes.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Sauvignon Blanc**	ESTILO **Bebida a base de vino desalcoholizado**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **0,0**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Una vez abierto conserve en el frigorífico y consuma en dos días.**

Notas de Cata

Color amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos. En nariz es intenso, aromático, con notas de fruta exótica y fondo cítrico, característico de la variedad de uva Sauvignon Blanc. Boca intensa, sabrosa, refrescante y equilibrada.

Maridaje

Es perfecto para disfrutar con tapas ligeras, ensaladas y pasta.

Información Técnica

El alcohol se extrae del vino mediante un proceso nada agresivo, complejo y sofisticado para evitar la pérdida de compuestos aromáticos característicos del vino original y la variedad de la que procede. La calidad y propiedades organolépticas del producto resultante no se ve afectada en el proceso, obteniéndose una bebida a base de vino de alta calidad, expresivo, fresco y aromas intensos.



D.O. Valdepeñas

Viña Albali Afrutado Semidulce

Delicioso vino blanco semidulce, lleno de sabores frescos y afrutados. 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.

VEGANO

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 **Verdejo y Sauvignon blanc.**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11.5 %**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8- 10º C**

Notas de Cata

Color amarillo brillante con reflejos verdosos. En nariz muestra aromas potentes a frutas exóticas, hierbas y ciertos matices de cítricos. Cuerpo suave y equilibrado, en boca recuerda frutas como piña, pera o manzana.

Maridaje

Ideal con pescado y marisco, especialmente sardinas y gambas, ensaladas o incluso postres.

Información Técnica

Las mejores uvas son seleccionadas para producir este vino con un estilo más dulce. Las modernas tecnologías de elaboración están orientadas a producir un vino delicado cuya fermentación se interrumpe mediante la aplicación de frío en el momento óptimo.



Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Garnacha Rosé

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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD **Garnacha**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10 ºC**

Notas de Cata

Color rosa brillante y limpio. Aromas a fresa y frutos rojos como cereza o frambuesas y notas a mandarinas. Equilibrio de fruta y acidez en boca, sabor suave y afrutado.

Maridaje

Acompaña tapas como gambas y langostinos, ensaladas de pasta o de estilo mediterráneo, sopas frías, cremas de verduras. Ideal para arroz tres delicias y fritura de pescado.

Información Técnica

Cada paso del cultivo y elaboración está sometido a cuidadosos controles. Se seleccionan las mejores partidas de garnacha, que maceran durante unas horas para obtener la máxima expresión de la variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 14-16º.



Otros

Viña Albali 0,0 Cabernet Tempranillo

Este afrutado Cabernet Sauvignon y Tempranillo está elaborado con uvas recolectadas de nuestros viñedos madurados por el sol de España. Una innovadora tecnología elimina suavemente el alcohol, sin afectar a los sabores naturales. Es perfecto cuando se quiere disfrutar de todo el sabor del vino pero no consumir alcohol y además mantiene las propiedades beneficiosas para la salud del vino original al contener polifenoles, antocianos y antioxidantes.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Cabernet Sauvignon y Tempranillo**	ESTILO **Bebida a base de vino desalcoholizado**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **0,0 (Desalcoholizado).**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Una vez abierto conserve en el frigorífico y consuma en dos días.**

Notas de Cata

Color cereza, ribetes violetas y aromas a ciruela, frutos rojos y grosella característicos de las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon. En boca resulta agradable, suave, equilibrado, con un final de boca ligero, afrutado y bien balanceado.

Maridaje

Es perfecto para disfrutar con tapas ligeras, carnes blancas y quesos.

Información Técnica

El alcohol se extrae del vino mediante un proceso nada agresivo, complejo y sofisticado para evitar la pérdida de compuestos aromáticos característicos del vino original y la variedad de la que procede. La calidad y propiedades organolépticas del producto resultante no se ve afectada en el proceso, obteniéndose una bebida a base de vino de alta calidad, expresivo, fresco y aromas intensos.



D.O. Valdepeñas

Viña Albali Rosado

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.
Este vino rosado es tan delicado y fresco como un vino blanco y con la misma estructura de un buen tinto.

VEGANO

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 **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8 -10ºC**

Notas de Cata

Brillante color rosa, ligero, limpio, fresco y afrutado. Mantiene los aromas originales a fresa y frutos rojos. En boca es equilibrado, refrescante, y con final prolongado.

Maridaje

Ideal con mariscos, pescados y sopas de verduras y cremas.

Información Técnica

Las uvas se recogen en septiembre, procedentes de viñedos de 25-30 años. La elaboración se realiza según el método tradicional de los vinos rosados, con la mejor tecnología y los máximos cuidados durante todas las fases del proceso. Las uvas pasan por una corta maceración en frío antes de la fermentación para obtener el color rosado característico. La fermentación tiene lugar a temperaturas controladas que están entre los 14-16 ºC para obtener un vino potente y afrutado.

Premios

GRAN ORO
2023 Vinespaña: Viña Albali Rosado Tempranillo 2022



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.

Maridaje

Acompaña bien con carnes blancas como pollo asado o brochetas de cerdo, con quesos y embutidos semicurados y platos de legumbres.

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

DOBLE ORO
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Viña Albali Roble 2023
ORO
2024 Berliner Wein Trophy: Viña Albali Roble 2023
PLATA
2025 Vinespaña: Viña Albali Roble 2023



D.O. Valdepeñas

Viña Albali Tempranillo Selección

Viña Albali Tempranillo Selección es un vino elaborado con la variedad de uva tempranillo, procedentes de viñedos viejos con poca producción, a los que se les hace un seguimiento riguroso de la maduración.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 **Se recomienda servir entre 15 y 18ºC.**

Notas de Cata

Con intensos aromas a frutas rojas, es suave y equilibrado con un final agradable.

Maridaje

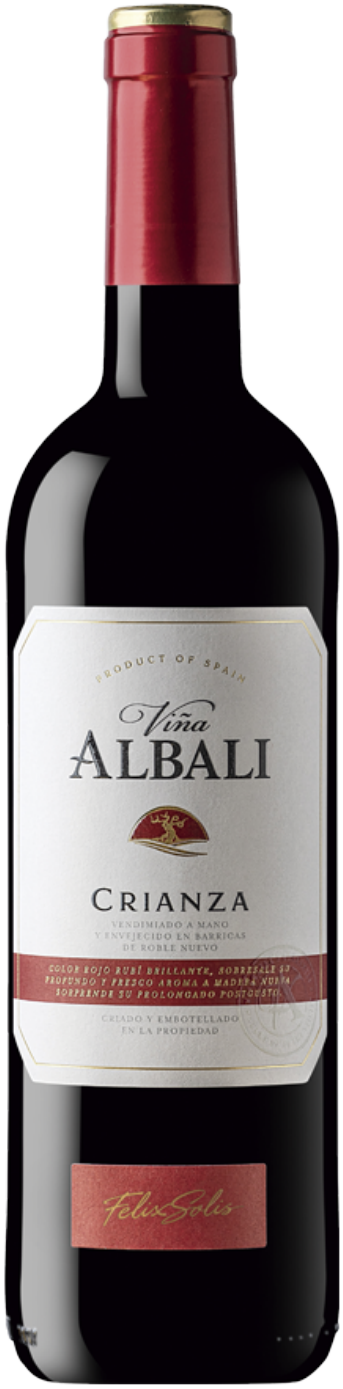
Perfecto para degustar con legumbres, guisos de carne, arroces, embutidos ibéricos, quesos curados, etc.

Información Técnica

Una maceración más intensa que en el resto de vinos jóvenes, pero a la vez más delicada, ayuda a la obtención de taninos dulces y a la vez con carácter así como aromas florales y de frutas rojas propios de la Tempranillo, esto se consigue con una temperatura de fermentación entre 22 y 25 ºC.

Premios

DOBLE ORO
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Viña Albali Tempranillo Selección 2023
ORO
2024 Challenge International du Vin: Viña Albali Tempranillo Selección 2023
2024 VINESPAÑA: Viña Albali Tempranillo Selección 2023
PLATA
2025 VINESPAÑA: Viña Albali Tempranillo Selección 2024
2024 Mundus Vini: Viña Albali Tempranillo Selección 2023



D.O. Valdepeñas

Viña Albali Crianza

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 Crianza se elabora exclusivamente con uvas Tempranillo y madura durante más tiempo de lo que suele especificarse para el crianza.

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 **Servir entre 16-17° C**

Notas de Cata

Intenso color rojo rubí, con aromas complejos de frutos rojos maduros, roble y especias. Agradable y suave en el paladar con una buena expresion tánica y un final prolongado.

Maridaje

Fabuloso con asados y perfecto con tapas frías y calientes.

Información Técnica

La fermentación tiene lugar a temperatura controlada con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático de la variedad tempranillo y taninos elegantes. Posteriormente el vino se envejece en barricas de roble americano, más allá de los requisitos mínimos que la D.O establece para un vino tinto crianza.

Premios

DOBLE ORO
2025 Frankfurt International Trophy: Viña Albali Crianza 2021
ORO
2025 VinEspaña: Viña Albali Crianza 2020
2023 Mundus Vini: Viña Albali Crianza 2019 – **BEST OF SHOW VALDEPEÑAS**
PLATA
2024 VinEspaña: Viña Albali Crianza 2020
2024 España Selección: Viña Albali Crianza 2020
2025 Japan Wine Challenge: Viña Albali Crianza 2021



D.O. Valdepeñas

Viña Albali Reserva

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.

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 **Servir entre 16-17° C**

Notas de Cata

Intenso color rojo cereza, con aromas complejos de vainilla, chocolate, especias y frutas en compota. Agradable y suave en el paladar con una buena expresion tánica y un final suave y prolongado.

Maridaje

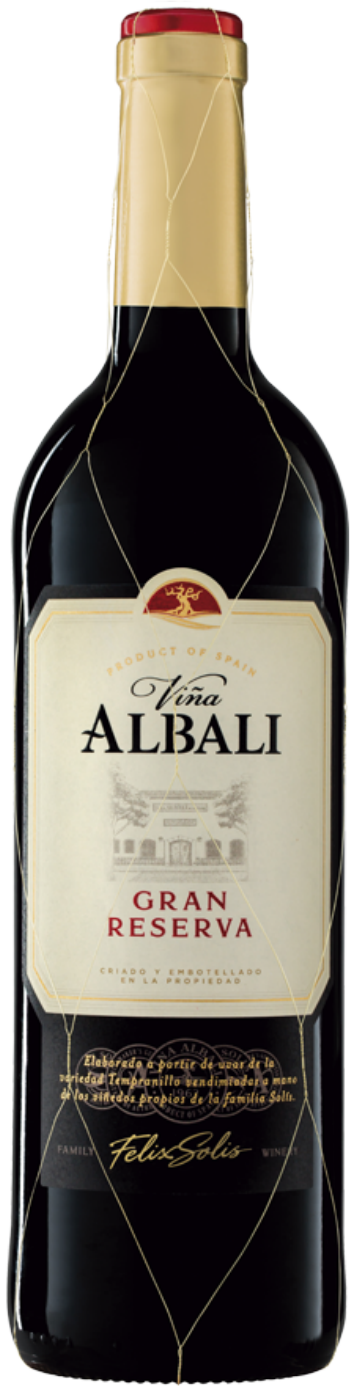
Vino muy versátil ideal para carnes a la brasa y queso manchego.

Información Técnica

Gracias a una maceración suave y cortos remontados, se optimiza el expresivo componente tánico. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático y taninos elegantes. Posteriormente el vino envejece en barricas de roble americano y posteriormente en botella hasta completar el ciclo de envejecimiento.

Premios

DOBLE ORO
2026 Sakura Awards: Viña Albali Reserva 2020
ORO
2026 Bacchus: Viña Albali Reserva 2020
2026 Challenge International du Vin: Viña Albali Reserva 2020
2026 Concurso Mundial de Bruselas: Viña Albali Reserva 2020
2026 Mundus Vini: Viña Albali Reserva 2020



D.O. Valdepeñas

Viña Albali Gran Reserva

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 Gran Reserva se elabora a partir de uvas de la variedad tempranillo vendimiadas en los viñedos propios de la familia Solís. Este vino pasa por un largo periodo de crianza en la quietud de nuestra sala de barricas.

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 **Servir entre 18-20ºC. Se recomienda decantar o abrir la botella media hora antes de servir.**

Notas de Cata

Profundo color rubí con matices anaranjados, este vino tiene un aroma complejo y elegante con frutas rojas y toques de cuero, pimienta verde y especias. En boca es equilibrado y expresivo, redondo y con taninos pulidos. El vino tiene potencial de mejora en botella debido a su excelente estructura tánica.

Maridaje

Acompaña a todos tipo de carnes, guisos y quesos curados.

Información Técnica

La fermentación tiene lugar a temperatura controlada , en torno a 26-28ºC, con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático y taninos elegantes. Posteriormente el vino envejece en barricas de roble americano.

Premios

92 PUNTOS
2024 Cata James Suckling: Viña Albali Gran Reserva 2018
GRAN ORO
2025 VINESPAÑA: Viña Albali Gran Reserva 2018
ORO
2025 Mundus Vini: Viña Albali Gran Reserva 2018 ** BEST OF SHOW VALDEPEÑAS**
2025 Berliner Wine Trophy: Viña Albali Gran Reserva 2018
2025 Bacchus: Viña Albali Gran Reserva 2018
2024 Bacchus: Viña Albali Gran Reserva 2018
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Viña Albali Gran Reserva 2018



Otros

Viña Albali 0,0 Espumoso Blanco – Sin alcohol

Descubre este agradable espumoso lleno de sabores deliciosos a cítricos, sin alcohol (0.0%), que conserva los intensos aromas naturales de la uva Sauvignon blanc, gracias a sus deliciosas y refrescantes burbujas.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Sauvignon blanc.

ESTILO
Bebida espumosa a base de vino desalcoholizado.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
0.0 % Desalcoholizado.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Tomándolo muy frío se convierte en el acompañamiento perfecto para cualquier aperitivo o cena ligera.

Notas de Cata

Elaborado con uvas de la variedad Sauvignon blanc, este refrescante espumoso desprende aromas a frutas tropicales y cítricas. Goloso y muy refrescante gracias al contenido de carbónico natural.

Maridaje

Ideal con aperitivos ligeros y ensaladas de pasta. También puede acompañar con postres y frutas.

Información Técnica

Vino elaborado con uvas de Sauvignon Blanc. Después de un proceso sofisticado y complejo de desalcoholización se añade dióxido de carbono para aportar una burbuja persistente, obteniéndose una bebida desalcoholizada muy afrutada , fresca que produce una agradable sensación en boca.



Otros

Viña Albali Moscato

Las finas y refrescantes burbujas de Viña Albali Moscato lo convierten en la nueva tendencia de moda entre los amantes del vino. Elaborado con uva moscatel conserva todo la dulzura de esta variedad que madura al sol en los campos manchegos.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Moscatel

ESTILO
Vino espumoso

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
7%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se recomienda servir muy frío (6-9ºC).

Notas de Cata

Intensas notas exóticas, boca refrescante con delicadas burbujas y sensación melosa en el paladar.

Maridaje

Su bajo contenido en alcohol convierten a Viña Albali Moscato en un acompañante ideal de aperitivos y postres. Su elegancia y finura es el maridaje perfecto.

Información Técnica

Elaborado con uvas de la variedad Moscatel de Alejandría. Después de un cuidadoso y leve prensado se obtiene un mosto limpio de gran calidad. Este mosto se fermenta con levaduras especialmente seleccionadas en depósitos isobáricos hasta los 7 grados de alcohol, dejando una presión interna en unos 4 bares tras la parada de la fermentación con frio. Se mantiene sobre sus lías finas durante algunas semanas a temperaturas bajo de cero para su maduración, afinamiento y finalización del vino espumoso. Se debe integrar todos sus matices aromáticos con las finas y delicadas burbujas. Posteriormente el Moscato es filtrado y embotellado de forma estéril.



Otros

Viña Albali Frizzante 5.5 Verdejo

Viña Albali Frizzante es una bebida aromática, dulce y muy ligera gracias a sus divertidas y refrescantes burbujas y su baja graduación alcohólica. La selección del varietal Verdejo se debe a su perfecta adaptación a este tipo de elaboración. Esta uva tiene una acidez natural alta, lo que le aporta frescura y equilibrio además de sus característicos aromas frutales. El bajo contenido de azúcar residual permite reducir el grado alcohólico, aportando un ligero toque de dulzor.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Verdejo

ESTILO
Bebida aromatizada a base de vino.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
5.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Tomándolo muy frío se convierte en el acompañamiento perfecto para cualquier aperitivo o cena ligera.

Notas de Cata

Llama la atención su suave burbujeo natural. En nariz, se despliegan toques cítricos y un abanico de frutas tropicales como maracuyá y piña. En boca tienen un sabor directo y agradable que destaca por su frescura. Este vino tiene un final largo que siempre invita a seguir disfrutando.

Maridaje

Ideal con aperitivos ligeros y ensaladas de pasta. También puede acompañar con postres de frutas y chocolate.

Información Técnica

Elaborado con uvas de la variedad blanca Verdejo, recolectadas por la noche y que pre-maceran en frío para una máxima extracción de los aromas varietales característicos. Después de un prensado suave, se fermenta a temperatura controlada (por debajo de 13 ºC) para conservar la frescura y carácter frutal.



Otros

Viña Albali Frizzante 5.5 Rosado

Viña Albali Frizzante es una bebida aromática, dulce y muy ligera gracias a sus divertidas y refrescantes burbujas y su baja graduación alcohólica. La bebida chispeante de moda. El bajo contenido de azúcar residual permite reducir el grado alcohólico, aportando un ligero toque de dulzor.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Bebida aromatizada a base de vino.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
5.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Tomándolo muy frío se convierte en el acompañamiento perfecto para cualquier aperitivo o cena ligera.

Notas de Cata

Este vino de atractivo color rosado pálido y fino burbujeo presenta en nariz aromas de fresa y frutos del bosque. En boca es goloso y muy refrescante por el contenido de carbónico y su baja graduación. Un frizzante con muy buen balance y agradable final.

Maridaje

Disfrutar con aperitivos y tapas ligeras, ensaladas frescas, mariscos e incluso postres.

Información Técnica

Elaborado con uvas de la variedad tinta Tempranillo, recolectadas por la noche y que pre-maceran en frío antes del sangrado del mosto para una máxima extracción de los aromas varietales característicos. El proceso de maceración es corto buscando un atractivo color rosa y minimizar la extracción de taninos suavizando su sabor.



Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Tempranillo– Vino Ecológico Bag in Box 3 L

Viña Albali tempranillo es un vino de la Tierra de Castilla elaborado con uvas ecológicas de la variedad tempranillo cuidadosamente seleccionadas de nuestros viñedos. Se trata de un tipo de cultivo ecológico basado la viticultura tradicional “la de toda la vida” evitando productos fertililzantes, herbicidas o insecticidas y utilizando en su lugar productos naturales como el estiércol o el compost.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino Tranquilo.**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir a temperatura ambiente (entre 16-18ºC).**

Notas de Cata

Color cereza con aromas a fresas y frutos del bosque. Se trata de un vino tinto suave bien equilibrado.

Maridaje

Es perfecto para acompañar con pastas con suaves salsas, carnes asadas, embutidos y quesos suaves.

Información Técnica

Vino elaborado con uvas ecológicas Tempranillo seleccionadas en nuestros viñedos. El vino se elabora según los estándares y normativas de la agricultura ecológica, tales como el empleo de abonos orgánicos naturales en los viñedos libres de fertilizantes y plaguicidas. La uva se recolecta de forma manual y con el mismo criterio ecológico en Bodega se realizan todos los procesos y tratamientos naturales hasta la obtención de este vino orgánico.

Premios

ORO
2022 Gilbert & Gaillard: Viña Albali Organic Tempranillo 2021
PLATA
2022 AWC Vienna: Viña Albali Organic Tempranillo 2021



Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Verdejo – Vino Ecológico Bag in Box 3 L.

Viña Albali verdejo es un vino de la Tierra de Castilla elaborado con uvas ecológicas verdejo cuidadosamente seleccionadas de nuestros viñedos. Se trata de un tipo de cultivo ecológico basado la viticultura tradicional “la de toda la vida” evitando productos fertililzantes, herbicidas o insecticidas y utilizando en su lugar productos naturales como el estiércol o el compost.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD **Verdejo**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir muy frío.(7-9ºC)**

Notas de Cata

De color limón pálido con aromas de melocotón maduro y frutas tropicales. Es un vino blanco fresco y bien equilibrado.

Maridaje

Ideal con cocina ligera como pescados y mariscos, ensaladas de pasta y cocina oriental como sushi.

Información Técnica

Vino elaborado con uvas ecológicas Verdejo seleccionadas en nuestros viñedos. El vino se elabora según los estándares y normativas de la agricultura ecológica, tales como el empleo de abonos orgánicos naturales en los viñedos libres de fertilizantes y plaguicidas. La uva se recolecta de forma manual y con el mismo criterio ecológico en Bodega se realizan todos los procesos y tratamientos naturales hasta la obtención de este vino orgánico.

Premios

ORO
2022 Gilbert & Gaillard : Viña Albali Organic Verdejo 2021
PLATA
2022 AWC Vienna – International Wine Challenge: Viña Albali Organic Verdejo 2021
2022 The Drink Business Global Organic & Vegan wine Masters: Viña Albali Organic Verdejo 2021