



D.O. Valdepeñas Casa Albali Crianza

Casa Albali Crianza 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

ESTILO
Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Sevir entre 16-17° C

Notas de Cata

Brillante color rojo rubí. Aromas profundos y frescos a madera nueva, largo y heterogéneo con marcados dejos de especias y frutas. Sorprende por su buen paso de boca, es ligero en el ataque, de amplia expresión tánica, carnosos y largo, con un prolongado postgusto.

Maridaje

Perfecto para combinar con carnes magras o a la brasa, aves, caza, con un buen queso manchego, etc.

Información Técnica

Tras una maceración poco intensa con constantes remontes para extraer los compuestos tánicos más nobles, conservando la frutuosidad, se produce una fermentación a temperatura controlada. Posteriormente, el vino se envejece en barricas de roble americano.

Premios

ORO
2023 Mundus Vini Winter: Casa Albali Crianza 2019