



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 (Val-de-peñas valle de las piedras). Ubicado en el sur de Castilla La Mancha en el centro de España, está prácticamente rodeada de la D.O La Mancha y limita con Andalucía al sur. 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
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, carnoso 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 durante un periodo de tiempo de seis meses, para, posteriormente, permanecer entre 2 y 3 años en botella.

Premios

ORO

2020 Berliner Wein Trophy: Casa Albali Crianza 2016

2020 Mundus Vini: Casa Albali Crianza 2016

2018 Berliner Wein Trophy: Casa Albali Crianza 2015

PLATA

2019 Sommelier Wine Awards: Casa Albali Crianza 2015