



D.O. Valdepeñas Casa Albali Garnacha Rosé

Casa Albali garnacha rosé 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
Garnacha

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8 -10° C

Notas de Cata

Color rosa muy brillante y limpio. Aromas originales a fresa y frutos rojos como cereza o frambuesas, con notas a mandarinas. Buen equilibrio de fruta y acidez en boca, sabor suave, muy afrutado. Final largo y agradable.

Maridaje

Perfecto para acompañar tapas como gambas y langostinos cocidos o a la plancha, ensaladas de pasta o de estilo mediterráneo, sopas frías o cremas de verduras. Perfecta para arroz tres delicias, calamares y frituras 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 14-16°.

Premios