



## D.O. Valdepeñas

### Casa Albali Gran Selección

Casa Albali Gran Selección es un vino elaborado con la variedad de uva tempranillo, procedentes de viñedos viejos con una producción máxima de 4.000 kg. por hectárea, a los que se les hace un seguimiento riguroso de la maduración.

La poda es la clásica en cabeza, por lo que la vendimia se realiza manualmente, consiguiendo que los racimos lleguen intactos a la bodega.

### 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). 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 40° en verano y -10°C en invierno.

VARIEDAD  
**Tempranillo**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13,5%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Se recomienda servir entre 15 y 18°**

### Notas de Cata

Color rojo picota muy brillante, complejos aromas de frutos del bosque y un toque especiado, con sabores de arándanos y grosellas, muy aterciopelado y envolvente.

### Maridaje

Ideal para degustar con cochinillo o carrillada de cerdo o ternera, paté de finas hierbas, quesos cremosos y curados, jamón ibérico, paella, 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 °C.

Terminada la fermentación alcohólica y para aumentar la sensación de volumen y de taninos dulces, se pasa a barricas de roble americano, donde tiene lugar la fermentación maloláctica.

---

## Premios

### **ORO**

2020 Mundus Vini: Casa Albali Gran Selección

### **PLATA**

2022 Mundus Vini: Casa Albali Gran Selección