



## D.O. Valdepeñas

### Casa Albali Tempranillo-Shiraz

Casa Albali Tempranillo-Shiraz 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). 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 y shiraz**

#### ESTILO

**Vino tranquilo**

#### GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

**13,5%**

#### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

**Servir entre 15-18°C**

## Notas de Cata

Color intenso rojo rubí con reflejos violáceos. Intensos aromas florales, a frutas rojas y arándanos. En boca es cálido, sedoso y amplio, con taninos equilibrados y agradables.

## Maridaje

Perfecto para acompañar tapas ligeras como jamón serrano, lomo o chorizo, 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 22-24°. A continuación, se ensamblan los vinos en un coupaje de 75% tempranillo – 25% shiraz.

## Premios

### ORO

2022 Premios Baco: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2021

2023 Mundus Vini Winter: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2022

### PLATA

2022 Mundus Vini: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2021