D.O.Ca. Rioja

Castillo de Albai Tempranillo

La gama Castillo de Albai representa la tradición y cultura vinícola de la DOCa. Rioja empleando las más modernas técnicas de elaboración. Castillo de Albai Tempranillo elaborado la variedad de uva que le da nombre. Cada vendimia los racimos son cuidadosamente recolectados de los mejores viñedos de La Rioja.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **15-17ºC**

Notas de Cata

De color rojo cereza y ribete violáceo. Intenso en nariz con aromas de frutas rojas, yogurt de fresas y frescas notas florales. En boca es fresco y agradable con un postgusto largo y persistente.

Maridaje

Este vino acompaña perfectamente a ensaladas, pastas, arroces y carnes blancas.

Información Técnica

Las uvas se cosechan en su estado óptimo de madurez. Un periodo de maceración durante 48 horas en frío permite extraer el color de las pieles y aromas afrutados. La fermentación en depósitos de acero inoxidable tiene lugar a bajas temperaturas entre 23-24 ºC durante 10-12 días.

Premios

ORO

2026 Challenge International du Vin: Castillo de Albai Tempranillo 2025
2026 Vinalies International: Castillo de Albai Tempranillo 2025
2026 Mundus Vini: Castillo de Albai Tempranillo 2025
2026 Vinespaña: Castillo de Albai Tempranillo 2025