



D.O.Ca. Rioja Castillo de Albai Tempranillo

Castillo de Albai está elaborado con uvas de la variedad Tempranillo que son cuidadosamente recolectadas de los mejores viñedos de La Rioja.



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
15-17°C

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 °C durante 10-12 días.

Premios

PLATA

2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: Castillo de Albai Tempranillo 2023

2024 Vinespaña: Castillo de Albai Tempranillo 2023