Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Tempranillo-Shiraz

Inspirado por un cielo despejado y lleno de estrellas, Félix Solís quiso crear un vino que capturara el placer y el estilo de vida optimista de los españoles. Le puso el nombre de Viña Albali, en honor a una estrella de la constelación de Acuario.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD **Tempranillo y Shiraz**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 12 y 14ºC.**

Notas de Cata

Color rojo rubí con reflejos violáceos. Aromas a frutas rojas, ciruela madura y arándanos. Es cálido, sedoso y amplio con taninos equilibrados y agradables.

Maridaje

Acompañar con tapas, embutidos, 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 22-24º. A continuación, se ensamblan los vinos en un coupage de tempranillo y shiraz.