



D.O. Valdepeñas Viña Albali Crianza

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.

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 (Val-de-peñas 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 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Sevir entre 16-17° C

Notas de Cata

Intenso color rojo rubí, con aromas complejos de frutos rojos maduros, roble y especias. Agradable y suave en el paladar con una buena expresión tánica y un final prolongado.

Maridaje

Fabuloso con asados y perfecto con tapas frías y calientes.

Información Técnica

La fermentación tiene lugar a temperatura controlada con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático de la variedad tempranillo y taninos elegantes. Posteriormente el vino se envejece durante 6 meses en barricas de roble americano y para posteriormente permanecer entre 2 y 3 años en botella, más allá de los requisitos mínimos que la D.O establece para un vino tinto crianza.

□ Premios

ORO

2020 Mundus Vini: «**Best of Show**» Mejor vino tinto de España en el canal de Alimentación Viña Albali Crianza 2016

2020 Berliner Wein Trophy: Viña Albali Crianza 2016

2019 Asia Wine Trophy: Viña Albali Crianza 2015

2018 Asia Wine Trophy: Viña Albali Crianza 2015

PLATA

2018 AWC Vienna: Viña Albali Crianza 2015

2018 Japan Wine Challenge: Viña Albali Crianza 2015