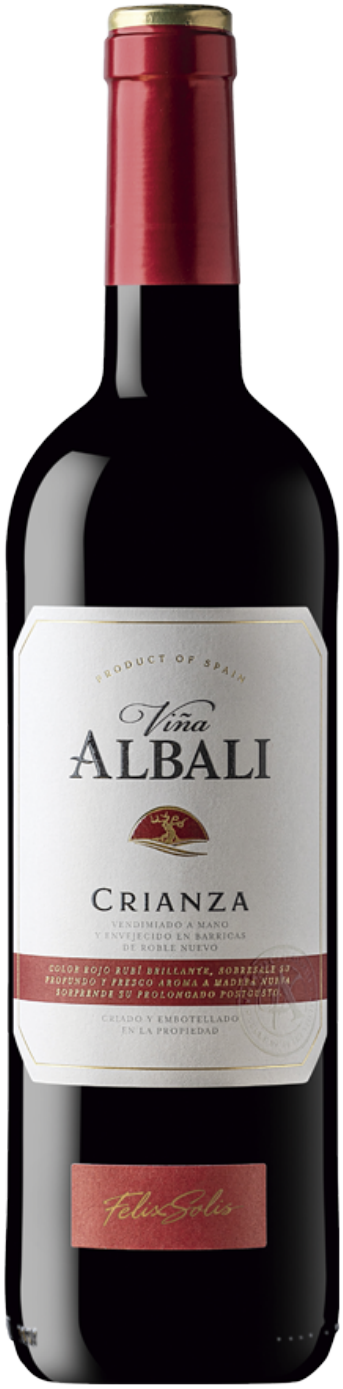


D.O. Valdepeñas

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.
Viña Albali Crianza se elabora exclusivamente con uvas Tempranillo y madura durante más tiempo de lo que suele especificarse para el crianza.

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*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. 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 **Servir 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 expresion 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 en barricas de roble americano, más allá de los requisitos mínimos que la D.O establece para un vino tinto crianza.

Premios

DOBLE ORO
2025 Frankfurt International Trophy: Viña Albali Crianza 2021
ORO
2025 VinEspaña: Viña Albali Crianza 2020
2023 Mundus Vini: Viña Albali Crianza 2019 – **BEST OF SHOW VALDEPEÑAS**
PLATA
2024 VinEspaña: Viña Albali Crianza 2020
2024 España Selección: Viña Albali Crianza 2020
2025 Japan Wine Challenge: Viña Albali Crianza 2021