



## D.O. Valdepeñas Viña Albali Tempranillo Selección

Viña Albali Tempranillo Selección es un vino elaborado con la variedad de uva tempranillo, procedentes de viñedos viejos con poca producción, a los que se les hace un seguimiento riguroso de la maduración.



### 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 (Valdepeñas *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 40° en verano y -10°C en invierno.

VARIEDAD  
**Tempranillo**

ESTILO  
**Vino Tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13 %**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Se recomienda servir entre 15 y 18°C.**

### Notas de Cata

Con intensos aromas a frutas rojas, es suave y equilibrado con un final agradable.

### Maridaje

Perfecto para degustar con legumbres, guisos de carne, arroces, embutidos ibéricos, quesos curados, etc.

### Información Técnica

Una maceración más intensa que en el resto de vinos jóvenes, pero a la vez más delicada, ayuda a la obtención de taninos dulces y a la vez con carácter así como aromas florales y de frutas rojas propios de la Tempranillo, esto se consigue con una temperatura de fermentación entre 22 y 25 °C.

### Premios

#### ORO

2024 Challenge International du Vin: Viña Albali Tempranillo Selección 2023

2024 VINESPAÑA: Viña Albali Tempranillo Selección 2023

#### PLATA

2024 Mundus Vini: Viña Albali Tempranillo Selección 2023