



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
2023 Mundus Vini: Viña Albali Tempranillo Selección 2022