

Viña Albali Gran Selección

D.O. Valdepeñas / Tinto



Viña Albali Gran Selección es un vino elaborado con la variedad de uva tempranillo, procedentes de viñedos viejos con una producción máxima de 4.000 kg. por hectárea, a los que se les hace un seguimiento riguroso de la maduración.

La poda es la clásica en cabeza, por lo que la vendimia se realiza manualmente, consiguiendo que los racimos lleguen intactos a la bodega.

🍷 VARIEDAD

Tempranillo

* ESTILO

Vino Tranquilo

📍 REGIÓN

Valdepeñas coge de 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 Mancha y limita con Andalucía al sur. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40° en verano y -10°C en invierno.

🍷 NOTA DE CATA

Color Rubí con reflejos purpúreos, combina aromas de frutas y flores con un toque balsámico, sabor de frutas dulces, de textura muy agradable y gran equilibrio.

🍷 MARIDAJE

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

°C GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13,5°

🍷 RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Se recomienda servir entre 15 y 18°C.

📄 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.

Terminada la fermentación alcohólica y para aumentar la sensación de volumen y de taninos dulces, se pasa a barricas de roble americano, donde tiene lugar la fermentación maloláctica y donde permanece de 2 a 3 meses.

🏆 ÚLTIMOS PREMIOS

ORO

2015 Berliner Wein Trophy: Viña Albali Gran Selección 2014