



D.O. Valdepeñas Viña Albali Rosado

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. Este vino rosado es tan delicado y fresco como un vino blanco y con la misma estructura de un buen tinto.

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
Servir entre 10 -12º C

Notas de Cata

Brillante color rosa, ligero, limpio, fresco y afrutado. Mantiene los aromas originales a fresa y frutos rojos. En boca es equilibrado, refrescante, y con final prolongado.

Maridaje

Ideal con mariscos, pescados y sopas de verduras y cremas.

Información Técnica

Las uvas se recogen en septiembre, procedentes de viñedos de 25-30 años. La elaboración se realiza según el método tradicional de los vinos rosados, con la mejor tecnología y los máximos cuidados durante todas las fases del proceso. Las uvas pasan por una corta maceración en frío antes de la fermentación para obtener el color rosado característico. La fermentación tiene lugar a temperaturas controladas que están entre los 14-16 °C para obtener un vino potente y afrutado.