



Otros

Viña Albali Sec

La novedad de esta temporada viene de la mano de la gama de Viña Albali. Dos vinos espumosos Brut y Sec elaborados por el método Charmat vienen a completar la familia de esta exitosa gama de vinos.

Región

Otros

VARIEDAD

Tempranillo.

ESTILO

Vino espumoso

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

11%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir muy frío (6-9°C).

Notas de Cata

Excitante vino espumoso elaborado por el método clásico Charmat. con un delicado color rosado, este vino está repleto de sabores a frutas rojas (fresa y frambuesa) y tropicales (piña y pomelo) para deleite de los sentidos

Maridaje

Perfecto para degustarlo solo o acompañarlo con canapés, pescados blancos, ensaladas e incluso con postres.

Información Técnica

El método Charmat con el que se ha obtenido Viña Albali Sec es un método de elaboración de vino espumoso que consiste en realizar una segunda fermentación sobre un vino base tinto. Se realiza en depósitos isobáricos de acero inoxidable diseñados para aguantar presiones de hasta 10 atmósferas. La segunda fermentación se realiza con levaduras seleccionadas adecuadas al perfil deseado del vino espumoso, se adiciona la cantidad de azúcar necesaria para que, tras su fermentación, permanezca en el vino el volumen de CO₂ deseado. La burbuja obtenida durante la fermentación se integra en el vino por la permanencia en el depósito a una temperatura de 0°C durante una semana antes de ser embotellado. Tras este proceso de integración de la espuma se procede al embotellado, por lo que este tipo de vinos suelen ser muy expresivos, aromáticos y frescos ya que no están en contacto con sus lías como puede ocurrir en una segunda fermentación en botella.

□ Premios

ORO

2018 Top 50 Sparkling Wines: Viña Albali Sec

PLATA

2018 WSWA Wine & Spirits Tasting Competition Award: Viña Albali Sec

BRONCE

2018 International Wine & Spirit Competition: Viña Albali Sec