

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.

VEGANO

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*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. 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 **Se recomienda servir entre 15 y 18ºC.**

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 ºC.

Premios

DOBLE ORO
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Viña Albali Tempranillo Selección 2023
ORO
2024 Challenge International du Vin: Viña Albali Tempranillo Selección 2023
2024 VINESPAÑA: Viña Albali Tempranillo Selección 2023
PLATA
2025 VINESPAÑA: Viña Albali Tempranillo Selección 2024
2024 Mundus Vini: Viña Albali Tempranillo Selección 2023