

Viña Albali Tempranillo



D.O. Valdepeñas Viña Albali Tempranillo

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.

Viña Albali se elabora extrayendo la cantidad óptima de tanino y fruta de la uva para preservar los sabores y aromas naturales.



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
Servir entre 15-18°C

Notas de Cata

Intensos aromas a frutas rojas, violetas y aromas ligeros y tostados con frutos negros concentrados como grosella negra. En boca es sedoso con taninos maduros.

Maridaje

Ideal con tapas ligeras, carnes y quesos.

Información Técnica

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y fermentadas a temperatura controlada en torno a 22-24°C, en depósitos de acero inoxidable. La sensación de volumen y taninos dulces se logra a través de la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble americano y durante un proceso de envejecimiento. Este es un vino joven con un ligero paso por barrica.

Premios

GRAN ORO

2023 Vinespaña: Viña Albali Tempranillo