



## 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

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

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 CO<sub>2</sub> 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