


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<br>**Tempranillo** | ESTILO<br>**Vino Tranquilo** |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA<br>**13 %** | RECOMENDACIÓN DE SERVICIO<br>**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