



D.O. Valdepeñas Viña Albali Crianza

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.

📍 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). Ubicado en el sur de Castilla La Mancha en el centro de España, está prácticamente rodeada de la D.O La Mancha y limita con Andalucía al sur. 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
Sevir entre 16-17° C

📄 Notas de Cata

Intenso color rojo rubí, con aromas complejos de frutos rojos maduros, roble y especias. Agradable y suave en el paladar con una buena expresión tánica y un final prolongado.

❤️ Maridaje

Fabuloso con asados y perfecto con tapas frías y calientes.

📘 Información Técnica

La fermentación tiene lugar a temperatura controlada con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático de la variedad tempranillo y taninos elegantes. Posteriormente el vino se envejece durante 6 meses en barricas de roble americano y para posteriormente permanecer entre 2 y 3 años en botella, más allá de los requisitos mínimos que la D.O establece para un vino tinto crianza.

 Premios

ORO

2020 Mundus Vini: “**Best of Show**” Mejor vino tinto de España en el canal de Alimentación Viña Albali Crianza 2016

2020 Berliner Wein Trophy: Viña Albali Crianza 2016

2019 Asia Wine Trophy: Viña Albali Crianza 2015

2018 Asia Wine Trophy: Viña Albali Crianza 2015

PLATA

2018 AWC Vienna: Viña Albali Crianza 2015

2018 Japan Wine Challenge: Viña Albali Crianza 2015