



## Casa Albali Gran Selección

Casa Albali Gran Selección wird aus Tempranillo-Trauben hergestellt, welche aus alten Weinbergen in Familienbesitz stammen. Die Trauben stammen von Weinbergen mit einem Produktionsvolumen von 4.000 Kilogramm pro Hektar. Die Lese erfolgt von Hand, damit die Trauben die Kellerei intakt und in ausgezeichnetem Zustand erreichen.

### 📍 Regionen

TRAUBE  
**Tempranillo**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13,5%**

TRINKTEMPERATUR  
**Am besten zwischen  
15-18°C**

### 📄 Verkostungsnotizen

Glänzende Kirschfarbe mit komplexen Aromen wilder Beeren und einem Hauch von Kräutern. Am Gaumen der Geschmack reifer Pflaumen und Brombeeren mit weichen, ausgeglichenen Tanninen und einer seidigen Textur.

### ❤️ Speiseempfehlung

Gebratenes Schweinefleisch oder Rind in Weinsauce, Pasteten, Cremes und reifer Käse, Iberischer Schinken oder Paella.

### 📘 Technische Information

Die Trauben werden bei niedrigen Temperaturen mazeriert, um die süßen Tannine und komplexen Verbindungen sanft zu lösen. Dadurch entsteht ein Wein mit expressivem Charakter, welcher den typischen Geschmack roter Beeren des Tempranillo ergänzt. Die Gärung erfolgt bei 22 bis 25 °C. Casa Albali Gran Selección reift 2-3 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche und erhält dadurch Vollmundigkeit und Struktur. Außerdem wird der Wein einer malolaktischen Gärung unterzogen, um die Tannine abzumildern.

---

 **Letzte Auszeichnungen**

**GOLD**

2020 Mundus Vini: Casa Albali Gran Selección 2018

2019 Concurso Mundial del Tempranillo: Casa Albali Gran Selección 2018

2018 Concurso Mundial del Tempranillo: Casa Albali Gran Selección 2017

**SILBER**

2019 Concurso Internacional de vinos de España (CINVE): Casa Albali Gran Selección 2017

2019 China Wine & Spirits Awards: Casa Albali Gran Selección 2017

**BRONZE**

2019 Decanter: Casa Albali Gran Selección 2018