



D.O.Ca. Rioja Castillo de Albai Tempranillo

Este vino Castillo de Albai está elaborado con uvas de la variedad Tempranillo que son cuidadosamente recolectadas de los mejores viñedos de La Rioja.

📍 Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades aunque siempre dentro de los límites por la D.O.Ca.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
15-17°C

📄 Notas de Cata

De color rojo cereza y ribete violáceo. Intenso en nariz con aromas de frutas rojas, yogurt de fresas y frescas notas florales. En boca es fresco y agradable con un postgusto largo y persistente.

❤️ Maridaje

Este vino acompaña perfectamente a ensaladas, pastas, arroces y carnes blancas.

📄 Información Técnica

Las uvas se cosechan en su estado óptimo de madurez. Un periodo de maceración durante 48 horas en frío permite extraer el color de las pieles y aromas afrutados. La fermentación en depósitos de acero inoxidable tiene lugar a bajas temperaturas entre 21-23 °C durante 10-12 días.

🏆 Premios

PLATA

2018 AWC Vienna: Castillo de Albai Tempranillo 2017

2018 Concurso Mundial de Tempranillo: Castillo de Albai Tempranillo 2017