



Felix Solis

D.O. Valdepeñas

Casa Albali Tempranillo-Shiraz

Casa Albali Tempranillo-Shiraz es un vino elaborado con uvas seleccionadas en las mejores parcelas de los viñedos propios de la familia Solís en Valdepeñas.

Su nombre, Albali, hace referencia a una de las estrellas más brillantes de la constelación de Acuario. Inspirado en un cielo despejado y lleno de estrellas, Félix Solís ha querido crear este vino que captura el placer y el estilo optimista de los españoles.



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 40° en verano y -10°C en invierno.

VARIEDAD

Tempranillo y shiraz

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 15-18°C

Notas de Cata

Color intenso rojo rubí con reflejos violáceos. Intensos aromas florales, a frutas rojas y arándanos. En boca es cálido, sedoso y amplio, con taninos equilibrados y agradables.

Maridaje

Perfecto para acompañar tapas ligeras como jamón serrano, lomo o chorizo, paella, carnes en salsa y queso manchego semicurado.

Información Técnica

Cada paso de la elaboración está sometido a cuidadosos controles. Se seleccionan las mejores partidas de tempranillo y shiraz, que maceran por separado para obtener la máxima expresión de cada variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 22-24°. A continuación, se ensamblan los vinos en un coupage de 75% tempranillo – 25% shiraz.

Premios



Felix Solís

D.O. Valdepeñas Casa Albali Airén Verdejo Sauvignon Blanc

Casa Albali Airén Verdejo Sauvignon Blanc es un vino elaborado con uvas seleccionadas en las mejores parcelas de los viñedos propios de la familia Solís en Valdepeñas.

Su nombre, Albali, hace referencia a una de las estrellas más brillantes de la constelación de Acuario. Inspirado en un cielo despejado y lleno de estrellas, Félix Solís ha querido crear este vino que captura el placer y el estilo optimista de los españoles.



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 40° en verano y -10°C en invierno.

VARIEDAD

Airén, Verdejo y Sauvignon Blanc

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 7-9° C

Notas de Cata

Color amarillo brillante con reflejos verdosos. En nariz presenta aromas potentes a frutas exóticas y hierbas, con matices de cítricos. De cuerpo suave y equilibrado en boca recuerda las frutas como piña, pera, manzana, y un final elegante y agradable.

Maridaje

Perfecto para acompañar entrantes como quesos frescos y ensaladas, mariscos, pescados como merluza a la romana o en salsa verde.

Información Técnica

Cada paso de elaboración está sometido a cuidadosos controles. Se seleccionan las mejores partidas de airén, verdejo y sauvignon blanc, que maceran durante unas horas para obtener la máxima expresión de cada variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 14-16°C. A continuación, los vinos se ensamblan en un coupage de airén, verdejo y sauvignon blanc.

Premios

ORO

2023 Premios Baco: Casa Albali Airén Verdejo Sauvignon Blanc 2022



Félix Solís

D.O. Valdepeñas Casa Albali Garnacha Rosé

Casa Albali garnacha rosé es un vino elaborado con uvas seleccionadas en las mejores parcelas de los viñedos propios de la familia Solís en Valdepeñas.

Su nombre, Albali, hace referencia a una de las estrellas más brillantes de la constelación de Acuario. Inspirado en un cielo despejado y lleno de estrellas, Félix Solís ha querido crear este vino que captura el placer y el estilo optimista de los españoles.



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 40° en verano y -10°C en invierno.

VARIEDAD
Garnacha

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8 -10° C

Notas de Cata

Color rosa muy brillante y limpio. Aromas originales a fresa y frutos rojos como cereza o frambuesas, con notas a mandarinas. Buen equilibrio de fruta y acidez en boca, sabor suave, muy afrutado. Final largo y agradable.

Maridaje

Perfecto para acompañar tapas como gambas y langostinos cocidos o a la plancha, ensaladas de pasta o de estilo mediterráneo, sopas frías o cremas de verduras. Perfecta para arroz tres delicias, calamares y frituras de pescado.

Información Técnica

Cada paso del cultivo y elaboración está sometido a cuidadosos controles. Se seleccionan las mejores partidas de garnacha, que maceran durante unas horas para obtener la máxima expresión de la variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 14-16°.

Premios