

# Tampesta Shiva

ALBARÍN 2025

Vino blanco Dulce – Sweet White Wine

**Marca/Brand:** Shiva

**Añada/Vintage:** 2025

**Tipo de vino/Wine Type:** Vino blanco dulce/Sweet white wine

**Denominación/Appellation:** D.O. León.

**Variedad/Grape variety:** 100% Albarín blanco

**Alcohol:** 9% vol

## LOGISTICA DATA

**Botella/Bottle:** Borgoña/Burgundy

**Capacidad/Capacity:** 750ml

**Tipo de cierre/Closure:** Natural

**Caja/Case:** 6 bottles

**Palet/Pallet:** 99 cases/594 bot



Shiva es nuestro nuevo vino dulce elaborado a partir de 100% Albarín Blanco, una de las variedades autóctonas más singulares de León. Y como todas las etiquetas de Tampesta, tiene una historia personal detrás: Shiva es el último miembro en unirse a la familia, el perro de Andrés, el propietario, y da nombre a este vino tan especial.

Para conservar su dulzor natural y su expresión frutal, la fermentación se detiene suavemente mediante frío, preservando parte del azúcar residual y manteniendo un equilibrio fresco. El resultado es un vino luminoso y expresivo, con 9% vol. de alcohol, intenso y a la vez elegante.

En copa presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz es muy aromático, con notas de fruta tropical, melocotón maduro y flores blancas. En boca es suave, jugoso y envolvente, con buena amplitud y una frescura que lo hace ágil y fácil de disfrutar. Dulce, pero nunca pesado.

**Maridaje:** Aperitivos, pescados, mariscos, pastas y arroces poco condimentados.

**Temperatura de servicio:** 6–8°C.

Shiva is our new sweet wine made from 100% Albarín Blanco, one of León's most distinctive native grape varieties. Like all Tampesta labels, it carries a personal story: Shiva is the latest member to join the family, the owner Andrés' dog, and gives its name to this special wine.

To preserve its natural sweetness and vibrant fruit expression, fermentation is gently stopped by cooling, allowing part of the residual sugar to remain while maintaining a fresh balance. The result is a bright and expressive wine at 9% vol. alcohol, intense yet elegant.

In the glass, it shows a pale yellow color with green highlights. On the nose, it is highly aromatic, with notes of tropical fruit, ripe peach and white flowers. On the palate, it is smooth, juicy and enveloping, with good volume and a refreshing lift that makes it easy to enjoy. Sweet, but never heavy.

**Food pairing:** Aperitif, seafood, fish, pasta and lightly seasoned rice dishes.

**Serving temperature:** 6–8°C.

**Andrés Marcos Santiago**

La Socollada, s/n. 24230 Valdevimbre. León.

M +34 639250 225 • T +34 987 304 307

[export@tampesta.com](mailto:export@tampesta.com)

