



D.O. Valdepeñas

Viña Albali Grande Réserve de Famille

Ce vin tient son nom Albali de l'une des étoiles les plus brillantes de la constellation du Verseau. Inspiré par le ciel clair et étoilé, Félix Solís a voulu créer un vin qui capture la joie et l'art de vivre à l'espagnole.

Viña Albali Grande Réserve de Famille est produit utilisant les meilleurs raisins de nos propres vignobles. Les raisins utilisés dans la création de ce vin sont produits en quantité limitée et sont vendangés la nuit ou aux premières heures du jour pour éviter les hautes températures.

📍 Région

Valdepeñas trouve son origine dans la ville historique du même nom qui se situe dans la vallée ensoleillée du fleuve Jabalón, parsemé de petites formations rocheuses (Val de peñas : la vallée des roches). Appellation du sud de Castille-La Manche au centre de l'Espagne, elle est presque entièrement encerclée par l'A.O.C. de La Mancha et partage une frontière avec l'Andalousie au Sud. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 °C en été et descendent jusqu'à -10 °C en hiver. A.O.C

VARIETY
Tempranillo et Cabernet Sauvignon

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 18°C-20°C. Nous vous recommandons d'ouvrir la bouteille ou de faire décanter le vin une demi-heure avant de le servir pour profiter de tout son potentiel.

📄 Notes de dégustation

Ce vin a une complexité exceptionnelle, influencée par son long vieillissement, avec des arômes légers de cuir, de cacao et d'épices. En bouche, il conserve un équilibre tannique parfait qui promet un grand potentiel de vieillissement. Les saveurs évoquent les fruits rouges mûrs (baies et framboise), la vanille et le chêne. Ce vin est puissant et très savoureux avec une fin en bouche agréable persistante.

❤️ Accords

Il convient aux viandes rouges, aux ragoûts, au gibier et aux fromages affinés.

📘 Informations techniques

Les vendanges à la main ont lieu de nuit à la mi-septembre lorsque les raisins ont atteint leur parfaite maturité. La fermentation et le vieillissement par la suite permettent d'obtenir les caractéristiques typiques du Tempranillo et du Cabernet. Selon le millésime, le vin passe plus ou moins de temps en fût de chêne, avec une moyenne de 24 mois. Le vieillissement se termine ensuite en bouteille.

 **Derniers Prix**

93 POINTS

2019 James Suckling: Viña Albali Gran Reserva de Familia 2010

OR

2019 Gilbert & Gaillard Guide: Viña Albali Gran Reserva de Familia 2010 / 91 points

2020 China Wine & Spirits Awards (Best value): Viña Albali Gran Reserva de Familia 2010