



D.O. Valdepeñas Viña Albali Reserva Cabernet Sauvignon

Inspirado por un cielo despejado y lleno de estrellas, Félix Solís quiso crear un vino que capturara el placer y el estilo de vida optimista de los españoles. Le puso el nombre de Viña Albali, en honor a una estrella de la constelación de Acuario.

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). Ubicado en el sur de Castilla La Mancha en el centro de España, está prácticamente rodeada de la D.O La Mancha y limita con Andalucía al sur. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD
Cabernet Sauvignon

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 16-18° C

Notas de Cata

Color granate, cubierto, destaca por sus aromas y sabores frutales con notas de hierbas y pimienta negra. De taninos intensos, junto a sutiles toques de vainilla y tostados aportados por la crianza en barrica.

Maridaje

Carne asada a la parrilla, carnes de caza, pastas con salsas fuertes, picantes, guisos, quesos curados

Información Técnica

El contacto de las pieles con el mosto en el proceso de fermentación, que se desarrolla a temperatura controlada, se efectúa de forma no muy intensa con constantes remontados para extraer los compuestos tánicos más nobles. Su periodo de crianza tiene lugar en barricas de roble americano durante un período de tiempo no inferior a los 12 meses, continuando con una adecuada maduración en botella. El ciclo de envejecimiento completo suele durar de 3 a 4 años.

Premios

ORO

2018 Asia Wine Trophy: Viña Albali Reserva Cabernet Sauvignon 2014

PLATA

2018 Mundus Vini: Viña Albali Reserva Cabernet Sauvignon 2014