



D.O. Valdepeñas Viña Albali Reserva

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
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 16-17° C

Notas de Cata

Intenso color rojo cereza, con aromas complejos de vainilla, chocolate, especias y frutas en compota. Agradable y suave en el paladar con una buena expresión tánica y un final suave y prolongado.

Maridaje

Vino muy versátil ideal para carnes a la brasa y queso manchego.

Información Técnica

Gracias a una maceración suave y cortos remontados, se optimiza el expresivo componente tánico. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático y taninos elegantes. Posteriormente el vino envejece durante 12 meses en barricas de roble americano y entre 2 o 3 años en botella hasta completar el ciclo de envejecimiento.

□ Premios

ORO

2020 Mundus Vini: Viña Albali Reserva 2014

2020 Berliner Wein Trophy: Viña Albali Reserva 2014

2019 Asian Wine Trophy: Viña Albali Reserva 2014

2019 Gilbert & Gaillard: Viña Albali Reserva 2014

2019 Japan Wine Challenge: Viña Albali Reserva 2014

PLATA

2019 DAWA 90 pts: Viña Albali Reserva 2014