



A.O.C. Valdepeñas Viña Albali Gran Reserva

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 est produit à partir des raisins du cépage Tempranillo récoltés à la main sur les propres vignes de la famille Solís. Ce vin vieillit longtemps dans la quiétude de notre cave.

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. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 °C en été et descendent jusqu'à -10 °C en hiver. A.O.C

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 18°C-20°C. Nous vous recommandons d'ouvrir la bouteille ou de faire décanter le vin au moins une demi-heure avant de le servir.

Notes de dégustation

Doté d'une robe rubis intense avec des tons orangés, ce vin possède un bouquet complexe et élégant de fruits rouges et de touches de cuir, de poivre vert et d'épices. Sur le palais, il est bien équilibré et expressif, avec des tannins ronds et polis. Le vin promet un excellent potentiel de vieillissement grâce à son excellente charpente tannique.

Accords

Il accompagne à merveille tous les types de viandes, les ragoûts et les fromages affinés.

Informations techniques

La fermentation a lieu à une température contrôlée de 26°C-28°C, afin d'extraire son potentiel aromatique et ses tannins élégants. Le vin vieillit ensuite en fût pendant 18 mois puis en bouteille pendant 3 à 6 ans.

Derniers Prix

OR

2024 Mundus Vini: Viña Albali Gran Reserva 2018

2024 Bacchus: Viña Albali Gran Reserva 2018

2024 Vinespaña: Viña Albali Gran Reserva 2017

2023 Berliner Wein Trophy: Viña Albali Gran Reserva 2017