

A.O.C. Valdepeñas

Viña Albali 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.

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 ºC en été et descendent jusqu'à -10 ºC en hiver. A.O.C

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Service idéal à environ 16ºC-17ºC

Notes de dégustation

Ce vin offre une robe de couleur rouge cerise intense et dégage un arôme complexe, caractérisé par la vanille, le chocolat, les épices et les fruits confits. Agréable et doux sur le palais avec des tannins bien structurés et une fin en bouche douce et persistante.

Accords

Un vin versatile qui accompagne très bien la viande grillée et le fromage manchego.

Informations techniques

Douce macération avec de fréquents cycles de pompage pour extraire des tannins nobles et conserver l'intensité fruitée. Fermentation à température contrôlée pour extraire le maximum de potentiel aromatique et de tannins élégants. Vieillissement en fûts de chêne américain pendant 12 mois et en bouteille pendant 2-3 ans.

Derniers Prix

DOUBLE OR
2026 Sakura Awards: Viña Albali Reserva 2020
OR
2026 Bacchus: Viña Albali Reserva 2020
2026 Challenge International du Vin: Viña Albali Reserva 2020
2026 Concurso Mundial de Bruselas: Viña Albali Reserva 2020
2026 Mundus Vini: Viña Albali Reserva 2020