



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 (Valdepeñas 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 40° en verano y -10°C 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 en barricas de roble americano y posteriormente en botella hasta completar el ciclo de envejecimiento.

Premios

ORO

2023 Sakura Awards: Viña Albali Reserva 2018

2022 Mundus Vini: Viña Albali Reserva 2017

2022 Gilbert & Gaillard: Viña Albali Reserva 2017

PLATA

2022 AWC Vienna – International Wine Challenge: Viña Albali Reserva 2017