

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*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. 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 expresion 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

DOBLE ORO
2026 Sakura Awards: Viña Albali Reserva 2020
ORO
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