



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