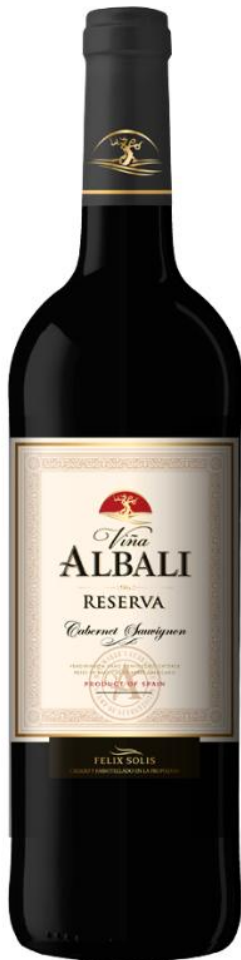


# Viña Albali Reserva Cabernet Sauvignon

D.O. Valdepeñas / Tinto



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.

## **VARIEDAD**

85% Cabernet Sauvignon y 15% Tempranillo

## **ESTILO**

Vino tranquilo

## **REGIÓN**

Valdepeñas coge de 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 Mancha y limita con Andalucía al sur. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40° en verano y -10°C en invierno.

## **NOTA DE CATA**

Intenso color rojo rubí, con aromas complejos de frutos rojos maduros, vainilla y especias. Agradable y suave en el paladar con una buena expresión tánica con toques de regaliz y un final prolongado.

## **MARIDAJE**

Fabuloso con carnes a la brasa, carnes de caza y quesos curados.

## **GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**

12,5°

## **RECOMENDACIÓN DE SERVICIO**

Servir entre 16-18° C

## **INFORMACIÓN TÉCNICA**

El contacto de las pieles con el mosto en el proceso de fermentación, que se desarrolla a temperatura controlada, se efectúa de forma no muy intensa con constantes remontados para extraer los compuestos tánicos más nobles. Su periodo de crianza tiene lugar en barricas de roble americano durante un periodo de tiempo no inferior a los 12 meses, continuando con una adecuada maduración en botella. El ciclo de envejecimiento completo suele durar de 3 a 4 años.

## **ÚLTIMOS PREMIOS**

### **BRONCE**

2011 Hong Kong International Wine Challenge: Viña Albali Reserva Cabernet 2006