



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.

Viña Albali Gran Reserva de Familia se elabora con las mejores uvas de los viñedos propios. Las uvas para este vino de producción limitada se vendimian por la noche o a primeras horas de la mañana para evitar las altas temperaturas.

#### VARIEDAD

85% Tempranillo y 15% Cabernet Sauvignon

#### 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 40º en verano y -10ºC en invierno.

#### NOTA DE CATA

Este vino tiene una complejidad sobresaliente, debido a su larga crianza, con aromas de cuero, cacao y especias. En boca mantiene un perfecto equilibrio tánico que promete un gran potencial de envejecimiento. Entre los sabores destacan los frutos rojos como frambuesas y moras, vainilla y roble. Es potente y muy sabroso con un agradable y duradero posgusto.

#### MARIDAJE

Ideal para carnes rojas, guisos, carnes de caza y quesos curados.

#### GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13º

#### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 18-20ºC. Se recomienda abrir la botella media hora antes de servir o decantar para disfrutar de todo su potencial.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

La vendimia manual tiene lugar a mediados de septiembre cuando las uvas se encuentran en su momento óptimo de maduración. A través de la fermentación y posterior envejecimiento, se obtienen las características típicas de las uvas tempranillo y cabernet. Según la añada, el vino pasa un periodo de tiempo variable en barricas de roble americano hasta que adquiere el envejecimiento óptimo que de media ronda los 24 meses en barrica completando en ciclo con un periodo posterior en botella.

#### SOBRE ESTE VINO

"Vino y mas vino: si ya tenéis todos los gadgets habidos y por haber os queda haceros con... vino para usuarios. ¿Por qué no descubrir los magníficos reservas de Vina Albali? De D.O. Valdepeñas éste tinto combina bien con carnes, guisos, y quesos que apetecen mucho para equilibrar el frío. Y si os gusta combinar el tinto con arroces melosos y risottos con setas y trufas tenemos un especial dedicado a risottos con boletus y preparados de trufas riquísimos." *Style Lovely Blog (Wine Lovely) (España)*

"Color rojo rubí evolucionado. Aromáticamente posee un estilo clásico, con notas especiadas y delicado perfume frutal y madera elegante. En boca está muy bien equilibrado, entra con personalidad y madera, pero luego sobresale la fruta y rica acidez". *Gilbert & Gaillard. Degustación de primavera 2015*

#### ÚLTIMOS PREMIOS

##### ORO

2015 Japan Wine Challenge: Viña Albali Gran Reserva de Familia 2008

##### 91 PUNTOS

2015 Gilbert & Gaillard: Viña Albali Gran Reserva de Familia 2008

##### 94 PUNTOS

2015 Ultimate Wine Challenge: Viña Albali Gran Reserva de Familia 2008

##### RECOMENDADO

2015 International Wine Challenge: Viña Albali Gran Reserva de Familia 2008

##### ORO

2015 Concours Mondial de Bruxelles: Viña Albali Gran Reserva de Familia 2008

##### RECOMENDADO

2015 International Wine Challenge: Viña Albali Gran Reserva de Familia 2008