

VIÑA ALBALI RESERVA

Origen:

Viña Albali Reserva es un vino varietal elaborado al 100% con una selección de las mejores uvas de Tempranillo en el que se aprecian las bondades aromáticas a frutas rojas de esta variedad y notas sutiles a vainilla y especias, como resultado de su crianza en barrica de roble.

Vinificación:

En el proceso de elaboración se desarrolló una maceración no muy intensa con constantes remontes para extraer los compuestos tánicos más nobles, con fermentación a temperatura controlada y con una crianza posterior en barrica de roble americano durante un año, antes de su maduración en botella, en un ciclo que se prolonga de 3 a 4 años.

Notas de cata:

Destacan su color rubí limpio y brillante con atisbos de cereza madura y sus aromas profundos y frescos a fruta roja madura con notas de vainilla, especias y frutas en nariz. Por último, sorprende por su buen paso de boca, es ligero en el ataque, de amplia expresión tánica en el paso de boca, carnoso y largo, prolongado postgusto.

Recomendaciones:

Es el compañero ideal de carnes a la brasa o magras, aves, caza o buen queso manchego, entre otros muchos platos. Se recomienda servir de 16 a 17º C y su tiempo máximo de conservación en botella oscila entre los 6 y los 8 años desde su embotellado.

Premios:

Viña Albali Reserva 2007

- Challenge International du Vin 2012. Medalla de bronce

Viña Albali Reserva 2007

- Mundus Vini 2011. Medalla de oro. Mejor vino tinto seco de Europa por debajo de 4€.

Viña Albali Reserva 2006

- IWSC 2011. Medalla de bronce



© Copyright Félix Solís avantis S.A.

*Prova da safra 2007. Costilla com legumes.
Jantar em 12/05/2014 no Navio M/V Monarch.*