

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vina Albali Reserva 2019
Vinícola	Félix Solís
Safra	2019
País	Espanha
Região	Castilla-La Mancha
SubRegião	Valdepeñas
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho americano, seguidos de 2 a 3 anos em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos
Premiações	93 pts Decanter World Wine Awards 91 pts Revista Adegas 90 pts International Wine Challenge 90 pts James Suckling Grand Gold Vinespaña 2024

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Apresentamos o Viña Albali Reserva, um dos tintos mais vendidos na Espanha!

Seu sucesso não é por acaso. Com uma relação preço-qualidade impressionante, a safra 2019 acumula prêmios incríveis: recebeu 93 pontos no rigoroso Decanter World Wine Awards 2024, além de 91 pontos na Revista Adegas, 90 no International Wine Challenge, 90 pontos de James Suckling e uma cobiçada medalha Grand Gold no Vinespaña 2024.

Elaborado pela Félix Solís Avantis, o Viña Albali nasceu com a missão de traduzir o prazer, o calor e o estilo de vida vibrante da Espanha em forma de vinho.

A vinícola foi fundada em 1952, na D.O. Valdepeñas, por Félix Solís Fernández e Leonor Yáñez, e segue familiar até hoje, já na terceira geração. Em 2012, a empresa investiu mais de 50 milhões de euros na modernização de suas instalações e, em 2023, inaugurou uma cave para 130 mil barricas, com um dos projetos mais sustentáveis e tecnológicos do setor.

Fruto de tamanha *expertise*, o Viña Albali Reserva é um Tempranillo elegante, com maceração curta, poucas remontagens e estágio de 12 meses em barricas de carvalho americano, seguido por 2 a 3 anos

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como cereja, framboesa e ameixa, além de notas de cravo, zimbardo, toffee e folha de tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

demonstra um bom corpo, taninos macios, acidez equilibrada e uma deliciosa expressão da fruta, envolvida por deliciosos toques de tabaco e lascas de coco

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galetão ao primo cante com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro

