



DOMAINE

Viña Albali Gran Reserva

Rött vin från Valdepeñas D.O., Spanien

Området På den spanska centralplatån, 20 mil söder om Madrid, ligger staden och vindistriktet Valdepeñas. Här odlas alltmer högkvalitativa viner. Den höga höjden, i snitt 700 meter ö.h., medför att nätterna kan bli svala trots heta dagar. Svalkan ger druvorna möjlighet att återhämta sig och bibehålla sin syra för att ge välbalanserade viner. Bidragande är också att vinstockarna odlas »en vaso«, som en vas, för att utestänga värmen och bibehålla fukten i lövverket.

Producenten Viña Albali Reservas ägs av Felix Solis, som i sin tur är Spaniens största familjeägda vinfirma med en årsproduktion som överstiger hela den svenska vinkonsumtionen. Allt vin jäses under temperaturkontroll i rostfria tankar, en förutsättning för att skapa fräscha och fruktiga viner i det varma klimatet. Då kostnaderna för areal och druvor i området är lägre än i exempelvis Rioja, kan Viña Albali Reservas leverera kvalitetsviner till mycket konkurrenskraftiga priser.

Vinet Viña Albali Gran Reserva är Felix Solis bästa vin, framställt av handplockade och noggrant utvalda tempranillo-druvor, lokalt kallad cencibel, från de bästa egna vingårdarna. Musten har fått macerera med skalen i cirka femton dagar för att sedan pressas med mycket lätt tryck i pneumatiska pressar, där endast den första pressningen tas till vara. Efter jäsningsen har vinet lagrats på en blandning av nya och använda 225-litersfat av amerikansk ek under 24 månader, allt för att ge en optimal mognad utan överdriven ekkaraktär. Vinet har efter buteljeringen slutligen varsamt lagrats på flaska under minst tre år i svala källare. Gran Reserva görs enbart de år då kvaliteten når upp till mycket högt ställda krav.

Karaktär Doften är elegant och balanserad med varm, mogen frukt och en finstämd ekton. Smaken är mogen och mjuk, men fyllig och välbalanserad med varm frukt och en god vaniljig, lätt kryddig ton från fatlagringen. Avslutningen är lång och god, med bra balans mellan mjuka tanniner och syra.

Serveras Vid 20° till smakrika köttträtter och ostar. Prova till helstekt oxfilé med rödvinsås och vitlöksdoftande potatisgratäng gjord med Gruyèreost.

Lagring Vinet kan drickas nu, men kan också lagras ytterligare några år.