



DOMAINE

# Viña Albali Barrel Aged

*Rött vin från Spanien, D.O Valdepeñas*

**Området** 20 mil söder om Madrid, ligger staden och vindistriktet Valdepeñas. Här odlas alltmör högkvalitativa viner. Den höga höjden, i snitt 700 meter ö.h., medför att nätterna kan bli svala trots heta dagar. Svalkan innebär att druvorna återhämtar sig och kan bibehålla syran 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 Barrel Aged är det första vinet som tappats på box med ursprungsbeteckningen D.O Valdepeñas. Det lokala vinrådet, Consejo Regulador, har nyligen gett tillåtelse till att använda denna ursprungsbeteckning för vin på box. Vinet är till 100 % gjort på cencibel, vilket är det lokala namnet för tempranillo. Druvorna har jäst och macererat i fjorton dagar för att sedan pressas med mycket lätt tryck i pneumatiska pressar, där endast den första pressningen ingår i vinet. Vinet har därefter lagrats i nya amerikanska ekfat i 4 månader för att ge en modern fruktig stil med en touche av ek. Felix Solis har en egen modern tappningsanläggning för bag-in-box.

**Karaktär** Färgen är mörkt rubinröd. Doften är mycket fruktig och kryddig med inslag av mörka bär. Smaken är medelfyllig och mycket fruktig, fin fruktsyra och balanserad strävhet.

**Serveras** Vinet serveras lämpligen vid ca 18°C och passar utmärkt till köttgrytor eller varför inte prova till kalvfärsbiffar med svampsås.

**Lagring** Vin på box vinner inte på lagring. Öppnad håller denna box cirka 10 månader och öppnad kan den sparas i cirka 2 månader. Tappningsdatum (F) och bäst före datum (BB) står på undersidan av boxen