



DOMAINE

Viña Albali Crianza

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 Crianza är gjort av tempranillo, som lokalt kallas cencibel. Det är Spaniens bästa inhemska druvsort och ger viner som är fruktiga, med balanserad syra samt lagringsduglighet. Vinet har macererat med skalén i cirka tio dagar, för att sedan pressas i pneumatiska pressar. Endast den första pressningen tas till vara. Jäsningen sker vid optimal, kontrollerad temperatur i rostfria tankar. Vinet har därefter lagrats på en kombination av nya och använda amerikanska ekfat under minst sex månader. Slutligen har vinet fått »gifta sig« på större rostfria tankar innan det buteljerats.

Karaktär Färgen är rubinröd. Doften är rik och fruktig med tydlig fatkaraktär. Smaken är medelfyllig och frisk med rik frukt, bra balans, fräsch syra och inslag av körsbär, plommon, röd citrus och vanilj. Ett modernt och rikt vin med trevlig fatighet.

Serveras Vid 18-20° till lättare pasta- och kötträtter. Prova till pasta med kyckling, spenat, tomat, parmesan- och mascarponeost.

Lagring Vinet är färdigt att drickas men kan lagras ett par år.