A.O.C. Valdepeñas

Casa Albali Crianza

Casa Albali Grand cru est un vin élaboré avec des raisins sélectionnés sur les meilleures parcelles des propres vignobles de la famille Solís à Valdepeñas.
Ce vin tient son nom Albali de l'une des étoiles les plus brillantes de la constellation du Verseau. Inspiré par le ciel clair et étoilé, Félix Solís a voulu créer un vin qui capture la joie et l'art de vivre à l'espagnole.

Région

Valdepeñas trouve son origine dans la ville historique du même nom qui se situe dans la vallée ensoleillée du fleuve Jabalón, parsemé de petites formations rocheuses (Val de peñas : la vallée des roches). Appellation du sud de Castille-La Manche au centre de l'Espagne. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 ºC en été et descendent jusqu'à -10 ºC en hiver. A.O.C

CÉPAGE **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Conseils de service entre 16 et 17ºC**

Notes de dégustation

Brillante robe rouge rubis. Une arôme profond et frais de bois neuf, persistant et complexe avec une pointe d'épices et de fruits. Goût léger surprenant, d'attaque légère, un bon équilibre en tannins. Un vin charnu et persistant.

Accords

Idéal pour les viandes maigres et grillées, la volaille, le gibier, le fromage Manchego, etc.

Informations techniques

Douce macération avec de fréquents cycles de pompage pour extraire des tannins nobles et conserver l'intensité fruitée. Fermentation à température contrôlée. Vieillissement en fûts de chêne américain pendant 6 mois et en bouteille pendant 2-3 ans.

Derniers Prix

OR
2023 Mundus Vini Winter: Casa Albali Crianza 2019