

Autres

Aloloko Blanco Semidulce

L'Aloloko est un délicieux vin blanc demi-sucré, plein de saveurs fraîches et fruitées.

Région

La région de Castille-La Manche, située sur le plateau central de la péninsule Ibérique, constitue le vignoble le plus étendu du monde. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE
Verdejo et Sauvignon Blanc

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 8 y 10ºC.

Notes de dégustation

Couleur jaune vif avec des reflets verdâtres. Au nez, il présente des arômes puissants de fruits exotiques, d'herbes et certaines nuances d'agrumes. En bouche, il rappelle les fruits tels que l'ananas, la poire et la pomme.

Accords

Idéal avec le poisson et les fruits de mer, en particulier les sardines et les crevettes, les salades ou même les desserts.

Informations techniques

Les meilleurs raisins sont sélectionnés pour produire ce vin au style plus doux. Les technologies modernes de vinification sont orientées vers la production d'un vin délicat dont la fermentation est interrompue par l'application du froid au moment optimal.