

A.O.C. Valdepeñas

Casa Albali Tempranillo-Shiraz

Le Casa Albali Tempranillo-Shiraz est un vin jeune élaboré à partir des raisins sélectionnés dans les meilleurs 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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 et Shiraz**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 15ºC et 18ºC**

Notes de dégustation

Robe rubis profond avec des reflets violets, ce vin dégage d'intenses arômes de fruits rouges et de myrtilles. En bouche, il est chaleureux, soyeux et ample, avec des tannins agréables et bien équilibrés.

Accords

Idéal pour des tapas légers comme du jambon Serrano, du lomo, du chorizo, de la paella, des plats de viande en sauce ou du fromage manchego semi-affiné.

Informations techniques

Chaque étape de production est soumise à des contrôles de qualité stricts. Les meilleurs raisins Tempranillo et Syrah sont sélectionnés et macérés séparément pour favoriser l'extraction des arômes des cépages. La fermentation s'opère dans une cuve en acier inoxydable à une température entre 22 et 24ºC. Puis, le mélange des vins est réalisé, à savoir 75 % de tempranillo et 25 % de syrah.



A.O.C. Valdepeñas

Casa Albali Airen Verdejo Sauvignon Blanc

Casa Albali Airen Verdejo Sauvignon Blanc est un vin élaboré avec des raisins sélectionnés sur les meilleurs 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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 **Airen, Verdejo et Sauvignon Blanc**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 7ºC et 9ºC**

Notes de dégustation

Ce vin a une robe jaune citron intense avec des reflets verts. Arômes intenses de fruits exotiques et d'herbes, avec des notes d'agrumes qui offrent un vin doux et équilibré avec des pointes d'ananas, de poire, de pomme et une fin en bouche élégante et agréable.

Accords

À savourer avec une variété de mets comme le fromage frais, les salades, les fruits de mer et plats à base de poisson.

Informations techniques

Chaque étape de production est soumise à des contrôles stricts. Les meilleurs grains airen verdejo et sauvignon blanc sont sélectionnés et macérés pendant plusieurs heures, ce qui favorise l'extraction des arômes des cépages. La fermentation s'opère dans une cuve en acier inoxydable à une température entre 14 et 16ºC. Nos vignerons procèdent ensuite au coupage avec de airen, verdejo et sauvignon blanc.

Derniers Prix

OR
2023 Premios Baco: Casa Albali Airén Verdejo Sauvignon Blanc 2022



A.O.C. Valdepeñas

Casa Albali Grenache Rosé

Casa Albali Grenache rosé 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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 **Grenache**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 8 et 10ºC**

Notes de dégustation

Doté d'une robe brillante de couleur rose clair, ce vin présente des arômes délicats de fruits rouges comme la cerise ou la framboise, avec des notes de mandarine. Bon équilibre entre le fruit et l'acidité en bouche, une saveur douce et très fruitée. La fin en bouche est agréable et persistante.

Accords

Parfait pour accompagner des tapas comme des gambas et des langoustines cuites ou grillées à la planche, des salades de pâtes ou méditerranéennes, des soupes froides ou des crèmes de légumes. Parfait également pour le riz cantonais, les calamars et les fritures de poissons.

Informations techniques

Chaque étape de viticulture et de production est soumise à des mesures de qualité strictes. Les meilleurs grains Grenache sont sélectionnés et macérés pendant quelques heures, ce qui favorise l'extraction maximale des arômes du cépage. La fermentation s'opère dans une cuve en acier inoxydable à une température entre 14 et 16ºC.