



A.O.C. Rioja Castillo de Albai Tempranillo

Le Castillo de Albai Rouge est produit à partir de raisins Tempranillo qui sont soigneusement vendangés à la main dans les meilleurs vignobles de Rioja.



Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités, mais toujours en respectant le cadre des réglementations de l'Appellation d'origine contrôlée.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 15°C et 17°C

Notes de dégustation

Rouge cerise profond avec des reflets violets. Arômes de fruits rouges, de fraises et de fleurs. Les arômes se retrouvent parfaitement en bouche. Très doux, avec des tannins harmonieux et une fin en bouche persistante.

Accords

Un excellent vin pour accompagner une variété de plats, comme des viandes rouges, des pâtes, du fromage et de la paella, ainsi que certains plats de poisson comme le « bacalao a la riojana ».

Informations techniques

Le raisin soigneusement sélectionné et récolté à la main est vendangé à parfaite maturité. Une période de macération à froid de 48 heures permet d'extraire la couleur de la peau ainsi que les arômes fruités. Le moût est ensuite fermenté dans des cuves en acier inoxydable à basse température (21 à 23°C) pendant 10 à 12 jours.

Derniers Prix

ARGENT

2023 Vinalies Internationales: Castillo de Albai Tinto 2021



A.O.C. Rioja Castillo de Albai Viura Blanc

Le Castillo de Albai Blanc est produit à partir du cépage traditionnel d'Espagne connu sous le nom de Macabeo ou de Viura, où il est de loin le cépage blanc le plus cultivé. L'expérience de notre équipe de vignerons a permis de créer ce vin qui conserve la fraîcheur aromatique naturelle typique de ce cépage.



Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités, mais toujours en respectant le cadre des réglementations de l'Appellation d'origine contrôlée.

CÉPAGE
Viura

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 8 et 10°C.

Notes de dégustation

Jaune paille éclatant avec des teintes verdâtres. Le nez dégage des arômes de fleurs blanches, de mandarines, de bananes, de zeste d'orange et d'agrumes avec une pointe subtile de fruits de la passion. Au palais, ce vin est clair et soyeux avec une fin en bouche persistante.

Accords

Un accompagnement parfait pour les fruits de mer, les poissons comme le « bacalao al pil-pil » ou la volaille servie avec des légumes.

Informations techniques

Le raisin est vendangé de nuit au début du mois d'octobre. La température plus fraîche permet aux raisins de retenir leurs excellents caractères aromatiques. Avant d'être pressé, le moût doit être macéré avec les peaux à basse température durant 6 à 8 heures pour obtenir l'expression maximale du cépage. La fermentation est réalisée dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 14 et 16°C. Le résultat ? Un vin frais et délicat.

Derniers Prix

OR

2022 Mundus Vini: Castillo de Albai Viura Blanco 2021 – **BEST OF SHOW RIOJA WHITE (MEJOR VINO BLANCO DE RIOJA)**

2022 The Drinks Business Rioja Masters: Castillo de Albai Viura Blanco



A.O.C. Rioja Castillo de Albai Tempranillo – Grenache Rosé

Castillo de Albai Rosé est produit à partir de raisins Tempranillo et Grenache, le plus prestigieux cépage de Rioja qui permet de produire des vins rosés, frais et fruités.



Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités, mais toujours en respectant le cadre des réglementations de l'Appellation d'origine contrôlée.

CÉPAGE

Tempranillo et Grenache

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entre 9 et 11°C.

Notes de dégustation

Robe rose fraise avec des arômes de fraises et de groseilles. Il s'agit un rosé pur, franc et élégant, franc et rafraîchissant en bouche avec une bonne structure complète et fruitée. Une fin en bouche persistante.

Accords

Un accompagnement idéal pour les pâtes, les viandes blanches, les fruits de mer et les salades.

Informations techniques

Seuls les meilleurs raisins Tempranillo et Grenache sont sélectionnés pour produire ce vin. Les raisins sont soumis à un processus de macération contrôlée de 3 à 9 heures dans des cuves en acier inoxydable. Ceci permet aux peaux de rester en contact avec le moût jusqu'à ce que le vin acquière sa couleur rosée caractéristique. La fermentation a lieu à une température contrôlée entre 15°C à 16°C.

Derniers Prix

OR & BEST OF SHOW SPAIN ROSE IN RETAIL MARKETS

2023 Mundus Vini: Castillo de Albai Rosado 2022

ARGENT

2023 Concurso Mundial de Bruselas: Castillo de Albai Rosado 2022



A.O.C. Rioja Castillo de Albai Crianza

Castillo de Albai crianza est exclusivement produit à partir des meilleurs raisins du cépage Tempranillo de La Rioja Alta, provenant de vieilles vignes à faible production. Le résultat est un superbe vin avec des arômes de fruits rouges mûrs et des touches d'épices.

Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités, mais toujours en respectant le cadre des réglementations de l'Appellation d'origine contrôlée.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 14°C et 16°C

Notes de dégustation

Sa robe d'un rouge rubis intense avec des touches de violet présente des arômes de poivre noir et de clous de girofle, de framboise et de prune. Les arômes se retrouvent au palais et ils s'accompagnent de tannins doux et ronds ; il possède un équilibre parfait entre acidité et tannins. Un agréable vin élégant avec une fin en bouche persistante.

Accords

Un accompagnement idéal pour la viande, les pommes de terre « à la riojana », les fromages affinés et les rôtis.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés lorsqu'ils atteignent leur parfaite maturité. La macération à froid de 8 à 10 jours permet d'extraire la couleur et les arômes des fruits. Le processus de fermentation a lieu à une température contrôlée (25°C à 28°C) durant 8 à 12 jours dans des cuves en acier inoxydable. Enfin, le vin vieillit pendant 12 mois en fûts de chêne américain avant de terminer son cycle de vieillissement en bouteille.

Derniers Prix

OR – BEST OF SHOW RIOJA CRIANZA IN RETAIL MARKETS

2022 Mundus Vini: Castillo de Albai Crianza 2018

OR

2023 Berliner Wine Trophy: Castillo de Albai Crianza 2019

2023 Frankfurt International Trophy: Castillo de Albai Crianza 2018

2023 Vinalies Internationales: Castillo de Albai Crianza 2018

2022 AWC VIENNA – International Wine Challenge: Castillo de Albai Crianza 2018

2022 Berliner Wine Trophy: Castillo de Albai Crianza 2018

2022 Gilbert & Gaillard : Castillo de Albai Crianza 2018

2022 The Drinks Business Rioja Masters: Castillo de Albai Crianza 2018

ARGENT

2023 Vinalies: Castillo de Albai Crianza 2018



A.O.C. Rioja Castillo de Albai Réserve

Castillo de Albai Réserve est exclusivement produit à partir des meilleurs raisins tempranillo récoltés à la main sur de vieilles vignes. Le résultat est un vin superbe, élégant et très équilibré.

Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités, mais toujours en respectant le cadre des réglementations de l'Appellation d'origine contrôlée.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 16°C et 18°C

Notes de dégustation

Robe d'une couleur rouge cerise profond, un nez qui dégage un arôme exceptionnel de chocolat, de poivre noir, de clous de girofle, de framboises et de prunes avec une pointe de balsamique. Le palais est fruité et élégant, avec un équilibre parfait entre acidité et tannins. Le vin a une fin en bouche intense et persistante.

Accords

Accompagne à merveille la viande, les fromages affinés et les rôtis.

Informations techniques

Après une récolte à la main, les raisins sont placés dans des cuves en acier inoxydable. Le moût reste ensuite en contact avec les peaux pendant 8 jours afin d'extraire les couleurs et les tannins. Commence ensuite la fermentation alcoolique de 8 à 12 jours à une température allant de 26°C à 29°C, avant la fermentation malolactique à 20°C. Le vin vieillit par la suite pendant 18 mois en fûts de chêne américain puis 18 autres mois en bouteille.

Derniers Prix

OR

2024 Mundus Vini: Castillo de Albai Reserva 2018

2023 Berliner Wine Trophy: Castillo de Albai Reserva 2018

ARGENT

2023 AWC Vienna: Castillo de Albai Reserva 2018



A.O.C. Rioja Castillo de Albai Gran Reserva

Castillo de Albai Gran Reserva est issu de pieds de vigne à faible production, situés dans les vignobles de La Rioja Alta. Au cours de la récolte les grappes sont soigneusement sélectionnées, destinées à produire un Gran Reserva qui combine une belle structure et un caractère soyeux, l'élégance et l'équilibre.

Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités, mais toujours en respectant le cadre des réglementations de l'Appellation d'origine contrôlée.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 16°C et 18°C.

Notes de dégustation

De couleur rouge cerise, assez foncé, ce vin affiche des arômes de bois grille et d'épices. En bouche, l'équilibre et l'élégance sont suivis d'une longueur en bouche.

Accords

Ce Gran Reserva se marie à de nombreux plats, particulièrement avec de l'agneau à la catalane, toutes sortes de viandes, et des soupes copieuses et riches en saveur.

Informations techniques

Les vendanges sont effectuées à la main, les raisins sont ensuite placés dans des petites cuves inox. Le moût est alors maintenu sur la peau pendant 2-3 jours afin d'extraire la couleur et les tanins. Commence alors une fermentation alcoolique pendant 10 à 13 jours à une température de 26-29°C, suivie de la fermentation malolactique à 20°C. Le vin est ensuite élevé pendant 24 mois en fût de chêne américain puis pendant 36 mois en bouteille.

Derniers Prix

91 POINTS

2023 James Suckling: Castillo de Albai Gran Reserva 2014

OR

2023 Berliner Wine Trophy: Castillo de Albai Gran Reserva 2014

ARGENT

2023 Vinespaña: Castillo de Albai Gran Reserva 2014