Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Merlot

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

Tout comme les vins de pays en France, le Vino de la Tierra de Castilla est une indication géographique protégée espagnole regroupant les vins produits dans la région autonome de Castille-La Manche. On trouve à une altitude de 700 mètres des sols calcaires et argileux et les précipitations y sont peu abondantes.

CÉPAGE **Merlot**	STYLE **Vin tranquile**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 12-14ºC**

Notes de dégustation

Robe rouge profond avec des arômes complexes de prunes et de cerises noires. Il est riche et bien défini en bouche, avec des tannins doux qui se dégagent de ce vin élégant et équilibré.

Accords

Ideal pour accompagner le riz, et plats de viandes tels que agneau o porc.

Informations techniques

Les contrôles stricts de maturation sont respectés pour obtenir un vin bien équilibré, structuré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le vin connaît une période de macération froide qui dure entre 3 et 4 jours. La fermentation s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée jusqu'à une période de 8 jours. Le vin est produit pour être consommé jeune.

Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Tempranillo-Shiraz

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.

VEGANO

Région

Tout comme les vins de pays en France, le Vino de la Tierra de Castilla est une indication géographique protégée espagnole regroupant les vins produits dans la région autonome de Castille-La Manche. On trouve à une altitude de 700 mètres des sols calcaires et argileux et les précipitations y sont peu abondantes.

CÉPAGE **Tempranillo et Shiraz**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 15ºC et 17ºC**

Notes de dégustation

Couleur rouge foncé avec des tons violets. Le bouquet combine les arômes de fruits rouges et noirs. En bouche, ce vin présente un parfait mélange de tanins et de fruits avec une texture riche.

Accords

À déguster avec des saucisses et des purées.

Informations techniques

Les contrôles stricts de maturation sont respectés pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le vin connaît une période de macération froide qui dure habituellement 3 à 4 jours. La fermentation s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée ne dépassant pas les 25ºC.

Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Chardonnay

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

Tout comme les vins de pays en France, le Vino de la Tierra de Castilla est une indication géographique protégée espagnole regroupant les vins produits dans la région autonome de Castille-La Manche. On trouve à une altitude de 700 mètres des sols calcaires et argileux et les précipitations y sont peu abondantes.

CÉPAGE **Chardonnay**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12,5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 8ºC et 10ºC**

Notes de dégustation

Robe jaune pâle avec des teintes dorées. Son nez a des arômes intenses de pomme, de pêche, de fenouil et de fruits tropicaux. Son palais a une douceur crémeuse avec des pointes minérales et fruitées. Une fin en bouche agréable, claire, fraîche et sucrée.

Accords

Un accompagnement idéal pour les plats à base de pâtes, de fruits de mer et de fromages frais.

Informations techniques

Les raisins sont vendangés à parfaite maturité pour obtenir un vin bien équilibré avec d'excellents niveaux de douceur et d'acidité. Le vin connaît une courte période de macération à froid qui dure environ 6 heures. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 14ºC et 16ºC pendant 12-15 jours. Elle est suivie par une courte période de maturation sur lie fine, qui donne naissance à un vin élégant, frais et fruité.

A.O.C. Valdepeñas

Viña Albali Airen Verdejo Sauvignon Blanc

Inspiré par un ciel nocturne étoilé et clair, Félix Solís a voulu créer un vin qui capture le plaisir et l'art de vivre optimiste des Espagnols. Il l'a appelé Albali, en hommage à l'étoile de la constellation du Verseau.

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 **Airén, Verdejo et Sauvignon Blanc**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 8-10ºC**

Notes de dégustation

Robe jaune citron pâle. Au nez, ce vin dégage des arômes fleuris et fruités. En bouche, il a un corps doux et équilibré, avec des pointes d'herbes, d'agrumes, de pêche et d'abricot.

Accords

Il convient très bien aux plats légers, comme le poisson, les fruits de mer, les calamars et la cuisine asiatique, notamment les sushis.

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 airen verdejo et de sauvignon blanc.

Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Verdejo-Sauvignon Blanc

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.

VEGANO

Région

Tout comme les vins de pays en France, le Vino de la Tierra de Castilla est une indication géographique protégée espagnole regroupant les vins produits dans la région autonome de Castille-La Manche. On trouve à une altitude de 700 mètres des sols calcaires et argileux et les précipitations y sont peu abondantes.

CÉPAGE **Verdejo et Sauvignon Blanc**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 8ºC et 10ºC**

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 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 verdejo et sauvignon blanc.

Derniers Prix

OR
2025 Vinespaña: Viña Albali Airén Sauv. Blanc 2024

A.O.C. Valdepeñas

Viña Albali Fruité Demi-sec

Inspiré par un ciel nocturne étoilé et clair, Félix Solís a voulu créer un vin qui capture le plaisir et l'art de vivre optimiste des Espagnols. Il l'a appelé Albali, en hommage à l'étoile de la constellation du Verseau.

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 **Verdejo et Sauvignon blanc.**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 8 et 10ºC**

Notes de dégustation

Robe jaune citron pâle. Au nez, il se révèle est clair, frais et fruité avec des arômes d'herbes. Bon équilibre entre sa douceur et son acidité. Un raffinement particulier où se détachent des saveurs d'agrumes.

Accords

Idéal pour les plats à base de poisson et de fruits de mer, notamment les sardines et les gambas, les salades et les desserts.

Informations techniques

Les meilleurs raisins sont sélectionnés pour produire ce vin de style sucré. Des techniques modernes de production sont utilisées pour obtenir ce vin délicat, dont la fermentation est interrompue par refroidissement au moment idéal.

A.O.C. Valdepeñas

Viña Albali Rosé

Inspiré par un ciel nocturne étoilé et clair, Félix Solís a voulu créer un vin qui capture le plaisir et l'art de vivre optimiste des Espagnols. Il l'a appelé Albali, en hommage à l'étoile de la constellation du Verseau. Ce vin rosé est délicat et frais comme un vin blanc tout en ayant la structure d'un excellent vin rouge.

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

Notes de dégustation

Avec une robe couleur rosée caractéristique, c'est un vin qui est léger, pur, frais et fruité. Il conserve son arôme original de framboises et de fruits rouges. Il est bien équilibré en bouche, rafraîchissant et a une fin en bouche pure et persistante.

Accords

Idéal pour les plats à base de fruits de mer, les poissons, les soupes de légume et les crèmes.

Informations techniques

Les raisins sont vendangés en septembre sur des vignes vieilles de 25 à 30 ans. L'élaboration de ce vin est réalisée suivant les méthodes traditionnelles de production des rosés, combinées à l'utilisation d'une technologie avancée et des contrôles minutieux à toutes les phases du processus. Les raisins sont soumis à une macération à froid avant la fermentation, ce qui permet au vin d'acquérir sa couleur rosée caractéristique. La fermentation a lieu à une température contrôlée entre 14 et 16ºC, pour donner naissance à un vin puissant et fruité.

Derniers Prix

GRAN OR
2023 Vinespaña: Viña Albali Rosado Tempranillo 2022

A.O.C. Valdepeñas

Viña Albali Roble

Inspiré par un ciel nocturne étoilé et clair, Félix Solís a voulu créer un vin qui capture le plaisir et l'art de vivre optimiste des Espagnols. Il l'a appelé Albali, en hommage à l'étoile de la constellation du Verseau. Viña Albali Roble complète la gamme avec un vin jeune, passé brièvement en fût de chêne américain qui fournit des arômes et des saveurs grillés.

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

Notes de dégustation

Tempranillo au caractère agréable présentant des arômes intenses de fruits rouges associés à de la réglisse et à de douces notes de vanille. Un vin savoureux et puissant avec une finale longue et persistante.

Accords

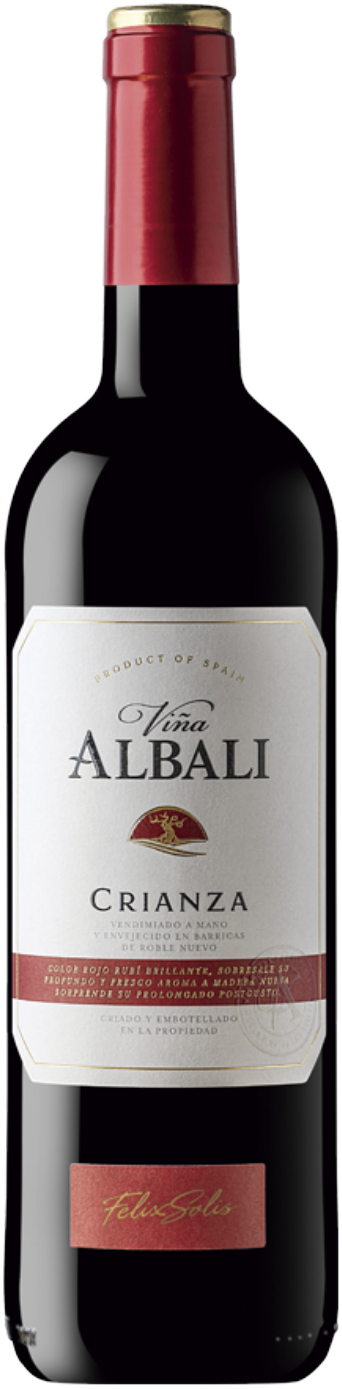
Grâce à sa diversité organoleptique, ce vin accompagne de nombreux mets.

Informations techniques

Les raisins proviennent de vignes d'âge moyen vendangées manuellement. La vendange se fait sans pressage et les fermentations sont faites à des températures fraîches pour rehausser les arômes de la variété. Le vin reste en fûts de chêne américain pendant 3 mois jusqu'à ce que la fermentation malolactique soit terminée.

Derniers Prix

DOUBLE OR
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Viña Albali Roble 2023
OR
2024 Berliner Wein Trophy: Viña Albali Roble 2023
ARGENT
2025 Vinespaña: Viña Albali Roble 2023



A.O.C. Valdepeñas

Viña Albali Crianza

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. Viña Albali Crianza est élaboré exclusivement à partir de raisins Tempranillo et vieillit plus longtemps que ce qui est habituellement prescrit pour un Crianza.

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 **Service idéal à environ 16ºC-17ºC**

Notes de dégustation

Robe d'une couleur rouge rubis intense, avec des arômes profonds et complexes de baies rouges, de chêne et d'épices. Agréable et doux en bouche, avec une bonne expression tannique et une agréable fin en bouche.

Accords

Excellent accompagnement pour l'agneau et idéal pour les tapas froides ou chaudes.

Informations techniques

La fermentation est réalisée à une température contrôlée afin d'obtenir des tannins élégants et les arômes typiques du cépage tempranillo. Le vin vieillit ensuite en des fûts de chêne d'Amérique pendant 6 mois et en bouteille pendant 2 ans, dépassant de loin les exigences minimales requises par l'A.O.C. pour les grands crus rouges.

Derniers Prix

DOUBLE OR
2025 Frankfurt International Trophy: Viña Albali Crianza 2021
OR
2025 VinEspaña: Viña Albali Crianza 2020
2023 Mundus Vini: Viña Albali Crianza 2019 – **BEST OF SHOW VALDEPEÑAS**
ARGENT
2025 Japan Wine Challenge: Viña Albali Crianza 2021
2024 VinEspaña: Viña Albali Crianza 2020
2024 España Selección: Viña Albali Crianza 2020

A.O.C. Valdepeñas

Viña Albali Reserva

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 **Service idéal à environ 16ºC-17ºC**

Notes de dégustation

Ce vin offre une robe de couleur rouge cerise intense et dégage un arôme complexe, caractérisé par la vanille, le chocolat, les épices et les fruits confits. Agréable et doux sur le palais avec des tannins bien structurés et une fin en bouche douce et persistante.

Accords

Un vin versatile qui accompagne très bien la viande grillée et le fromage manchego.

Informations techniques

Douce macération avec de fréquents cycles de pompage pour extraire des tannins nobles et conserver l'intensité fruitée. Fermentation à température contrôlée pour extraire le maximum de potentiel aromatique et de tannins élégants. Vieillissement en fûts de chêne américain pendant 12 mois et en bouteille pendant 2-3 ans.

Derniers Prix

GRAND OR
2024 Vinespaña: Viña Albali Reserva 2019
90 POINTS
2025 Decanter: Viña Albali Reserva 2019
2025 IWC: Viña Albali Reserva 2019
OR
2025 Berliner Wein Trophy: Viña Albali Reserva 2019
ARGENT
2025 Korea Wine Challenge: Viña Albali Reserva 2020
2025 Sakura Awards: Viña Albali Reserva 2019
2025 Vinespaña: Viña Albali Reserva 2019
2024 Decanter World Wine Awards: Viña Albali Reserva 2019
2024 Mundus Vini: Viña Albali Reserva 2019

A.O.C. Valdepeñas

Viña Albali Tempranillo Selección

Le Viña Albali Tempranillo Selección est produit à partir du cépage Tempranillo. Les raisins sont sélectionnés dans des vignobles à faible rendement.

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	STYLE
Tempranillo	**Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL	CONSEILS DE DÉGUSTATION
13 %	**Il est recommandé de le servir entre 15ºC et 18ºC.**

Notes de dégustation

Robe d'une couleur rouge rubis avec des reflets violets, des arômes de fruits et de fleurs avec une pointe de balsamique, des saveurs de fruits sucrés, texture très agréable et bien équilibrée.

Accords

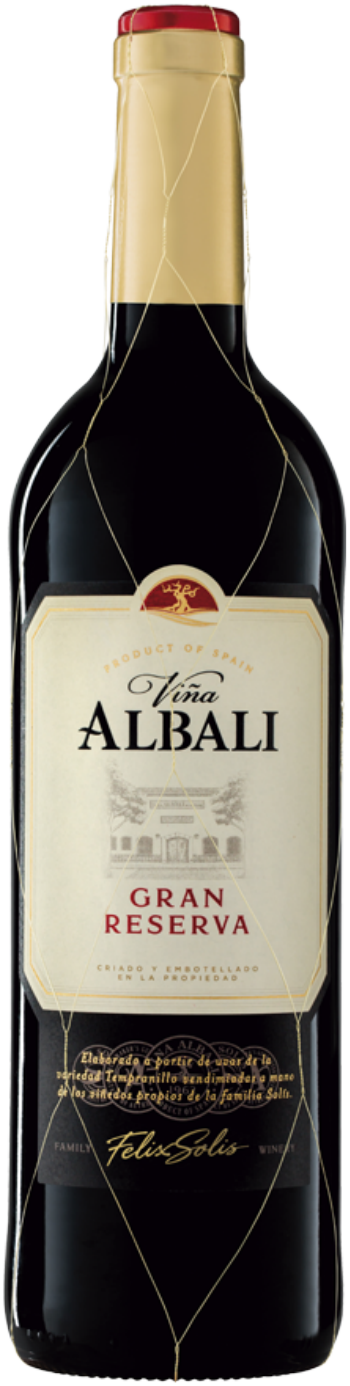
Parfait à déguster avec des légumineuses, des rôtis, du riz, de la charcuterie ibérique, des fromages affinés, etc.

Informations techniques

Les raisins sont macérés de manière plus intense que pour les autres vins jeunes tout en étant plus délicate, pour permettre une extraction des tannins sucrés et du caractère du cépage, empli d'arômes de fleurs et de baies rouges, typiques du Tempranillo. La fermentation a lieu entre 22ºC et 25ºC.

Derniers Prix

DOUBLE OR
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Viña Albali Tempranillo Selección 2023
OR
2024 Challenge International du Vin: Viña Albali Tempranillo Selección 2023
2024 VINESPAÑA: Viña Albali Tempranillo Selección 2023
ARGENT
2025 VINESPAÑA: Viña Albali Tempranillo Selección 2024
2024 Mundus Vini: Viña Albali Tempranillo Selección 2023



A.O.C. Valdepeñas

Viña Albali Gran Reserva

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. Viña Albali Grande Réserve est produit à partir des raisins du cépage Tempranillo récoltés à la main sur les propres vignes de la famille Solis. Ce vin vieillit longuement dans la quiétude de notre cave.

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 **Entre 18ºC-20ºC. Nous vous recommandons d'ouvrir la bouteille ou de faire décanter le vin au moins une demi-heure avant de le servir.**

Notes de dégustation

Doté d'une robe rubis intense avec des tons orangés, ce vin possède un bouquet complexe et élégant de fruits rouges et de touches de cuir, de poivre vert et d'épices. Sur le palais, il est bien équilibré et expressif, avec des tannins ronds et polis. Le vin promet un excellent potentiel de vieillissement grâce à son excellente charpente tannique.

Accords

Il accompagne à merveille tous les types de viandes, les ragoûts et les fromages affinés.

Informations techniques

La fermentation a lieu à une température contrôlée de 26ºC-28ºC, afin d'extraire son potentiel aromatique et ses tannins élégants. Le vin vieillit ensuite en fût pendant 18 mois puis en bouteille pendant 3 à 6 ans.

Derniers Prix

92 POINTS
2024 James Suckling: Viña Albali Gran Reserva 2018
GRAN OR
2025 VINESPAÑA: Viña Albali Gran Reserva 2018
OR
2025 Mundus Vini: Viña Albali Gran Reserva 2018 ** BEST OF SHOW VALDEPEÑAS**
2025 Berliner Wine Trophy: Viña Albali Gran Reserva 2018
2025 Bacchus: Viña Albali Gran Reserva 2018
2024 Bacchus: Viña Albali Gran Reserva 2018
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Viña Albali Gran Reserva 2018

Autres

Viña Albali Moscato

Les fines bulles rafraîchissantes de Viña Albali Moscato en font la nouvelle tendance à la mode chez les amateurs de vin. Élaboré à base de raisin muscat, il conserve toute la douceur de ce cépage qui mûrit au soleil sur les terres de La Mancha.

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 **Moscatel**	STYLE **Vin pétillant**
TENEUR EN ALCOOL **7%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 6 et 9ºC**

Notes de dégustation

Notes exotiques intenses, rafraichisant en bouche avec des bulles délicates et une sensation de douceur au palais.

Accords

C'est un vin idéal pour l'apéritif et pour accompagner les desserts.

Informations techniques

Élaboré à partir du cépage Muscat d'Alexandrie. Après une légère pression des grappes, on obtient un moût propre de haute qualité. Ce moût est fermenté, avec des levures spécialement sélectionnées, dans des cuves isobares jusqu'à l'obtention de 7 degrés d'alcool, laissant une pression interne à environ 4 bars après l'arrêt de la fermentation par le froid. Il est maintenu sur ses lies fines pendant quelques semaines à basse température pour la maturation, l'affinage et l'achèvement du vin mousseux. Toutes ses nuances aromatiques doivent être intégrées aux bulles fines et délicates. Le Moscato est ensuite filtré et mis en bouteille.