



D.O. Valdepeñas Casa Albali Gran Reserva de Familia

Casa Albali Gran Réserve de Familia est un vin en édition limitée produit à partir des raisins des cépages Tempranillo et Cabernet Sauvignon, récoltés à la main sur les propres vignobles de la famille Solis.

☐ 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, elle est presque entièrement encerclée par l'A.O.C. de La Mancha et partage une frontière avec l'Andalousie au Sud. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 °C en été et descendent jusqu'à -10 °C en hiver. A.O.C

CÉPAGE

Tempranillo et Cabernet Sauvignon

STYLE

Vin tranquille.

TENEUR EN ALCOOL

13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 18-20° C. Il est conseillé de laisser le vin décanter une demi-heure avant de la servir.

☐ Notes de dégustation

Au nez, il dégage des arômes complexes et intenses de fruits mûrs, de chocolat et d'épices. Le palais est doux, ample et persistant, avec des tannins ronds.

☐ Accords

Idéal pour accompagner les viandes rouges grillées, les viandes en sauce, les légumineuses, le riz, les pâtés, les fromages affinés et la charcuterie ibérique.

☐ Informations techniques

L'ensemble du processus de macération, de fermentation, de maturation et de vieillissement a été pensé pour permettre aux cépages utilisés de s'exprimer au maximum, accentué par l'emploi de vieux fûts en chêne d'Amérique.

☐ Derniers Prix

OR

2017 Mundus Vini: Casa Albali Gran Reserva de Familia 2008

2016 Vinalies Internationales: Casa Albali Gran Reserva de Familia 2008

ARGENT

2016 Concours Mondial de Bruxelles: Casa Albali Gran Reserva de Familia 2008