



## 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.



## 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 °C en été et descendent jusqu'à -10 °C en hiver. A.O.C

CÉPAGE  
**Tempranillo et Shiraz**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13,5 %**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Entre 15°C et 18°C**

## 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 24°C. Puis, le mélange des vins est réalisé, à savoir 75 % de tempranillo et 25 % de syrah.