



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.



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

Airen, Verdejo et Sauvignon Blanc

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entre 7°C et 9°C

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 16°C. 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