



A.O.C. Valdepeñas

Casa Albali Grenache Rosé

Casa Albali Grenache rosé est un vin élaboré avec des raisins sélectionnés sur les meilleures parcelles des propres 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
Grenache

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 8 et 10°C

Notes de dégustation

Doté d'une robe brillante de couleur rose clair, ce vin présente des arômes délicats de fruits rouges comme la cerise ou la framboise, avec des notes de mandarine. Bon équilibre entre le fruit et l'acidité en bouche, une saveur douce et très fruitée. La fin en bouche est agréable et persistante.

Accords

Parfait pour accompagner des tapas comme des gambas et des langoustines cuites ou grillées à la planche, des salades de pâtes ou méditerranéennes, des soupes froides ou des crèmes de légumes. Parfait également pour le riz cantonais, les calamars et les fritures de poissons.

Informations techniques

Chaque étape de viticulture et de production est soumise à des mesures de qualité strictes. Les meilleurs grains Grenache sont sélectionnés et macérés pendant quelques heures, ce qui favorise l'extraction maximale des arômes du cépage. La fermentation s'opère dans une cuve en acier inoxydable à une température entre 14 et 16°C.