

A.O.C. Rioja

Castillo de Albai Gran Reserva

Castillo de Albai Gran Reserva est issu de pieds de vigne à faible production, situés dans les vignobles de La Rioja Alta. Au cours de la récolte les grappes sont soigneusement sélectionnées, destinées à produire un Gran Reserva qui combine une belle structure et un caractère soyeux, l'élégance et l'équilibre.

Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités.

CÉPAGE **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 16ºC et 18ºC.**

Notes de dégustation

De couleur rouge cerise, assez foncé, ce vin affiche des arômes de bois grille et d'épices. En bouche, l'équilibre et l'élégance sont suivis d'une longueur en bouche.

Accords

Ce Gran Reserva se marie à de nombreux plats, particulièrement avec de l'agneau à la catalane, toutes sortes de viandes, et des soupes copieuses et riches en saveur.

Informations techniques

Les vendanges sont effectuées à la main, les raisins sont ensuite placés dans des petites cuves inox. Le moût est alors maintenu sur la peau pendant 2-3 jours afin d'extraire la couleur et les tanins. Commence alors une fermentation alcoolique pendant 10 à 13 jours à une température de 26-29ºC, suivie de la fermentation malolactique à 20ºC. Le vin est ensuite élevé pendant 24 mois en fût de chêne américain puis pendant 36 mois en bouteille.

Derniers Prix

OR

2026 Vinespaña: Castillo de Albai Gran Reserva 2018

2025 AWC Vienna – International Wine Challenge: Castillo de Albai Gran Reserva 2018