A.O.C. Rioja

Castillo de Albai Viura Blanc

Le Castillo de Albai Blanc est produit à partir du cépage traditionnel d'Espagne connu sous le nom de Macabeo ou de Viura, où il est de loin le cépage blanc le plus cultivé. L'expérience de notre équipe de vignerons a permis de créer ce vin qui conserve la fraîcheur aromatique naturelle typique de ce cépage.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 **Viura**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 8 et 10ºC.**

Notes de dégustation

Jaune paille éclatant avec des teintes verdâtres. Le nez dégage des arômes de fleurs blanches, de mandarines, de bananes, de zeste d'orange et d'agrumes avec une pointe subtile de fruits de la passion. Au palais, ce vin est clair et soyeux avec une fin en bouche persistante.

Accords

Un accompagnement parfait pour les fruits de mer, les poissons comme le « bacalao al pil-pil » ou la volaille servie avec des légumes.

Informations techniques

Le raisin est vendangé de nuit au début du mois de septembre. La température plus fraîche permet aux raisins de retenir leurs excellents caractères aromatiques. Avant d'être pressé, le moût doit être macéré avec les peaux à basse température durant 6 à 8 heures pour obtenir l'expression maximale du cépage. La fermentation est réalisée dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 14 et 15ºC pour 18-20 jours. Le résultat ? Un vin frais et délicat.