

A.O.C. Rioja

Castillo de Albai Réserve

Castillo de Albai Réserve est exclusivement produit à partir des meilleurs raisins tempranillo récoltés à la main sur de vieilles vignes. Le résultat est un vin superbe, élégant et très équilibré.

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

Robe d'une couleur rouge cerise profond, un nez qui dégage un arôme exceptionnel de chocolat, de poivre noir, de clous de girofle, de framboises et de prunes avec une pointe de balsamique. Le palais est fruité et élégant, avec un équilibre parfait entre acidité et tannins. Le vin a une fin en bouche intense et persistante.

Accords

Accompagne à merveille la viande, les fromages affinés et les rôtis.

Informations techniques

Après une récolte à la main, les raisins sont placés dans des cuves en acier inoxydable. Le moût reste ensuite en contact avec les peaux pendant 8 jours afin d'extraire les couleurs et les tannins. Commence ensuite la fermentation alcoolique de 8 à 12 jours à une température allant de 26ºC à 29ºC, avant la fermentation malolactique à 20ºC. Le vin vieillit par la suite pendant 18 mois en fûts de chêne américain puis 18 autres mois en bouteille.

Derniers Prix

OR
2026 VINESPAÑA: Castillo de Albai Reserva 2019
2025 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Castillo de Albai Reserva 2018