



A.O.C. Rioja Castillo de Albai Tempranillo – Grenache Rosé

Castillo de Albai Rosé est produit à partir de raisins Tempranillo et Grenache, le plus prestigieux cépage de Rioja qui permet de produire des vins rosés, frais et fruités.



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, mais toujours en respectant le cadre des réglementations de l'Appellation d'origine contrôlée.

CÉPAGE

Tempranillo et Grenache

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entre 9 et 11°C.

Notes de dégustation

Robe rose fraise avec des arômes de fraises et de groseilles. Il s'agit un rosé pur, franc et élégant, franc et rafraîchissant en bouche avec une bonne structure complète et fruitée. Une fin en bouche persistante.

Accords

Un accompagnement idéal pour les pâtes, les viandes blanches, les fruits de mer et les salades.

Informations techniques

Seuls les meilleurs raisins Tempranillo et Grenache sont sélectionnés pour produire ce vin. Les raisins sont soumis à un processus de macération contrôlée de 3 à 9 heures dans des cuves en acier inoxydable. Ceci permet aux peaux de rester en contact avec le moût jusqu'à ce que le vin acquière sa couleur rosée caractéristique. La fermentation a lieu à une température contrôlée entre 15°C à 16°C.