



A.O.C. Rioja Castillo de Albai Tempranillo

La région viticole espagnole la plus réputée à l'échelle internationale est connue pour produire des vins d'excellente qualité dotés d'un potentiel de garde exceptionnel. Le Castillo de Albai Rouge est élaboré à partir de raisins Tempranillo soigneusement récoltés à la main dans les meilleurs vignobles de La Rioja.



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%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 15°C et 17°C

Notes de dégustation

Rouge cerise profond avec des reflets violets. Arômes de fruits rouges, de fraises et de fleurs. Les arômes se retrouvent parfaitement en bouche. Très doux, avec des tannins harmonieux et une fin en bouche persistante.

Accords

Un excellent vin pour accompagner une variété de plats, comme des viandes rouges, des pâtes, du fromage et de la paella, ainsi que certains plats de poisson comme le « bacalao a la riojana ».

Informations techniques

Le raisin soigneusement sélectionné et récolté à la main est vendangé à parfaite maturité. Une période de macération à froid de 48 heures permet d'extraire la couleur de la peau ainsi que les arômes fruités. Le moût est ensuite fermenté dans des cuves en acier inoxydable à basse température (23 à 24°C) pendant 10 à 12 jours.

Derniers Prix

OR

2026 Challenge International du Vin: Castillo de Albai Tempranillo 2025

2026 Vinalies International: Castillo de Albai Tempranillo 2025

2026 Mundus Vini: Castillo de Albai Tempranillo 2025

2026 Vinespaña: Castillo de Albai Tempranillo 2025