

A.O.C. Rioja

Arnegui Viento Norte

Viento Norte n'est pas seulement un nom, c'est l'essence d'un vin qui reflète le caractère unique des vignobles de Rioja Alta où se trouve le domaine Pagos del Rey. Sur le versant nord et ascendant de la Sierra de Cantabrie, là où le vent cantabrique caresse la terre, la magie naît. L'air froid se refroidit et se condense, libérant une pluie qui donne vie aux vignes.
En descendant le versant sud, il se transforme en une masse d'air plus sèche et chaude, caressant les raisins d'un souffle frais et intense. Ce curieux effet atmosphérique sculpte un terroir unique où les raisins brillent avec un caractère exceptionnel. Une fraîcheur vibrante, des arômes intenses et une complexité captivante sont les signes distinctifs du vin Arnegui Viento Norte.
Ce vin vient s'ajouter à la gamme Arnegui, déjà couronnée de succès, qui a reçu de nombreuses récompenses lors de concours nationaux et internationaux.

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**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **14 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **14-16ºC**

Notes de dégustation

C'est un vin dense, avec une couleur grenat intense. Au nez, des notes de fruits mûrs se mêlent à de légères touches fumées, révélant un vin frais et ample, avec un équilibre parfait entre le fruit et le bois. En bouche, il explose dès l'entrée, révélant un vin puissant, corsé et intense. La finale est savoureuse et persistante en bouche.

Accords

Il accompagne les viandes rouges, le gibier, les fromages affinés, les ragoûts et les plats à base de riz.

Informations techniques

Les processus de macération et de fermentation visent à extraire au maximum le fruit et la couleur. Le vin est ensuite conservé dans des fûts de deuxième année pendant environ 12 mois, ce qui lui confère ses caractéristiques uniques.



Autres

Viña Albali Moscato

Les fines bulles rafraîchissantes de Viña Albali Moscato en font la nouvelle tendance à la mode chez les amateurs de vin. Élaboré à base de raisin muscat, il conserve toute la douceur de ce cépage qui mûrit au soleil sur les terres de La Mancha.

Région

La région de Castille-La Manche, située sur le plateau central de la péninsule Ibérique, constitue le vignoble le plus étendu du monde. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE **Moscatel**	STYLE **Vin pétillant**
TENEUR EN ALCOOL **7%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 6 et 9ºC**

Notes de dégustation

Notes exotiques intenses, rafraichisant en bouche avec des bulles délicates et une sensation de douceur au palais.

Accords

C'est un vin idéal pour l'apéritif et pour accompagner les desserts.

Informations techniques

Élaboré à partir du cépage Muscat d'Alexandrie. Après une légère pression des grappes, on obtient un moût propre de haute qualité. Ce moût est fermenté, avec des levures spécialement sélectionnées, dans des cuves isobares jusqu'à l'obtention de 7 degrés d'alcool, laissant une pression interne à environ 4 bars après l'arrêt de la fermentation par le froid. Il est maintenu sur ses lies fines pendant quelques semaines à basse température pour la maturation, l'affinage et l'achèvement du vin mousseux. Toutes ses nuances aromatiques doivent être intégrées aux bulles fines et délicates. Le Moscato est ensuite filtré et mis en bouteille.



Blend

FYI, Urban blanc blend

Les graffitis sont des œuvres d'art écrites, peintes ou dessinées sur un mur à la vue de tous. Au fil des ans, il est devenu une icône de la modernité. En tant qu'art de l'assemblage, FYI est une expression innovante et une façon de comprendre la vinification. Un mélange de différents cépages visant à surprendre et à offrir une autre façon d'apprécier le vin.
Un style de vin blanc différent qui tire le meilleur parti de trois variétés : le Verdejo, polyvalent, et les internationaux Sauvignon Blanc et Chardonnay.

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin. Ces vins sont élaborés à partir de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE **Verdejo, Sauvignon Blanc et Chardonnay**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Ce vin se déguste de préférence entre 7ºC et 9ºC.**

Notes de dégustation

Couleur paille brillante avec des reflets verdâtres. Un palais riche avec de délicieux arômes de fruits tropicaux et des notes fraîches d'agrumes.

Accords

Idéal à l'apéritif, il accompagne également les pâtes, la paella, les poissons, les tapas et les fromages.

Informations techniques

La vinification dure 20-25 jours à une température maximale de 15ºC. Une fois la fermentation terminée, le vin reste sur ses lies pendant 2 à 3 mois. Dans le cas du Chardonnay, le vin reste dans des fûts de chêne français pendant 3 mois, en effectuant des batonnages plusieurs fois par semaine.



A.O.C. Ribera del Duero

409

Le 409 est produit à partir des raisins de Tinta del País (Tempranillo) provenant de vignes jeunes et vieilles des deux parcelles différentes aux environs d'Olmedillo Roa. Le vin vieillit en fûts de chêne français pendant 409 jours, d'où son nom.

Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés.

CÉPAGE **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **14%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 16ºC et 17ºC**

Notes de dégustation

Une robe d'une couleur rouge rubis éclatante avec des nuances de violet. Le bouquet est plein de notes de myrtille et de mûre avec des arômes subtils grillés et d'épices douces obtenus grâce à l'élégante utilisation du chêne. Sur le palais, une grande quantité de tannins doux et polis, une acidité bien intégrée et un corps complexe. Un vin bien équilibré et une agréable fin en bouche persistante.

Accords

Un merveilleux accompagnement pour le rôti d'agneau, les croquettes de légumes ou de viande, le cochon de lait et les côtelettes de bœuf au poivre.

Informations techniques

Les raisins de ceps jeunes et vieux sont soumis à un processus de macération à basse température de 3 jours. Les raisins jeunes sont fermentés à une température très basse pour extraire autant de fruit et d'arômes floraux expressifs que possible, pendant que les raisins des vieilles vignes sont fermentés à 26ºC-28ºC pour assurer une expression optimale. Cela permet au vin d'acquérir sa couleur caractéristique et des tannins raffinés. Le vin vieillit ensuite dans des fûts en chêne français durant 409 jours avant la mise en bouteille.

Derniers Prix

OR
2024 Berliner Wine Trophy: 409 2021
2024 Mundus Vini : 409 2021



A.O.C. Ribera del Duero

Altos de Tamaron Tempranillo

Le Altos de Tamaron Tempranillo est élaboré à partir de ce cépage, également connu sous le nom de Tinta del País, cultivé avec soin dans des vignobles soigneusement sélectionnés. Ces vignobles sont situés dans les environs d'Olmedillo de Roa, dans la province de Burgos, au cœur de la Ribera del Duero. Les sols argileux et sablonneux de la région confèrent aux raisins leur minéralité caractéristique et leur structure ferme.

Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés.

CÉPAGE **Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 15ºC et 16ºC**

Notes de dégustation

Rouge cerise profond avec des tons violets. Au nez, il présente des arômes de mûres arrivées à maturité et de réglisse. Son goût est soyeux et fruité avec une persistance assez forte.

Accords

Un accompagnement parfait pour les viandes grillées et braisées, les ragoûts et les pâtes à la sauce tomate.

Informations techniques

Le raisin est rigoureusement sélectionné et fermenté à une température contrôlée (22ºC) pour assurer l'obtention d'un potentiel aromatique optimal. Il est au préalable soumis à un processus de macération pré-fermentative de 2 jours. De cette manière, le vin développe sa couleur caractéristique et des tannins polis. Avant d'être commercialisées, les bouteilles vieillissent dans notre cave pendant 4 mois.



A.O.C. Rioja

Arnegui Tempranillo

L'Arnegui rouge est produit à partir de Tempranillo. Les arômes de fruits mûrs de la variété Tempranillo ressortent, ce qui donne un vin complexe, corsé et doux.

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

CÉPAGE **Tempranillo.**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **12-14ºC**

Notes de dégustation

Robe de couleur rouge cerise profond aux tons violets. Le bouquet est succulent, un parfum fruité de cerises sucrées et de mûres. Les arômes se reflètent parfaitement en bouche, avec des pointes supplémentaires de violette et de réglisse. Magnifiquement doux, des tannins harmonieux et subtilement sucrés, des notes d'épices douces et subtiles qui subsistent en fin de bouche.

Accords

Il accompagne très bien les plats de riz, les pâtes en sauces, les viandes grillées et les épaules d'agneau.

Informations techniques

Le raisin est récolté à parfaite maturité. L'étape suivante est une période de macération à froid pendant 48-72 heures pour extraire la couleur des peaux et les arômes fruités. La fermentation dans des cuves en acier inoxydable à basse température entre 21 et 23ºC dure entre 8 et 10 jours.

Derniers Prix

MASTER (97 POINTS)
2023 The Global Rioja Masters: Arnegui Tempranillo 2022
OR
2024 Mundus Vini: Arnegui Tempranillo 2023
2024 Berliner Wine Trophy: Arnegui Tempranillo 2023



A.O.C. Toro

Bajoz Tempranillo

Le Bajoz Tempranillo, dont le nom provient du fleuve Bajoz qui coule près du village de Morales de Toro à Zamora, est élaboré exclusivement à partir grains de Tempranillo sélectionnés et récoltés à la main (Tinta de Toro). Les raisins proviennent de vignes ayant jusqu'à 40 ans d'âge. Le résultat ? Un vin fruité et bien équilibré.

Région

Gorgée de tradition, l'A.O.C. Toro est une région vinicole située au cœur de Castille-et-Léon, dans la province de Zamora. L'appellation est voisine de Rueda et assez proche de Ribera del Duero et de Rioja. Il s'agit de l'un des secrets les mieux gardés d'Espagne. Les vins ont une histoire de longue date qui remonte à l'époque des Romains. Au Moyen-âge, les vins profitaient des privilèges royaux qui leur permettaient d'être exclusivement vendus dans certains villages ou certaines villes. On dit même que Christophe Colomb a transporté les vins de Toro lors ses expéditions vers l'Amérique. Toro a reçu son Appellation d'origine contrôlée en 1987.

CÉPAGE **Tempranillo (Tinta de Toro)**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **14%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Il est recommandé de le servir entre 16ºC et 18ºC**

Notes de dégustation

Robe rouge cerise profonde et reflets violets. Au nez se dégagent des arômes intenses de fraise, de framboise, de groseille et de réglisse. Le palais est rond, équilibré et persistant.

Accords

Vin très versatile qui s'harmonise très bien avec les viandes rouges, les viandes blanches, la charcuterie, les pizzas et les pâtes.

Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et le moût est soumis à une période de macération pour qu'il entre en contact avec les peaux. Commence ensuite la fermentation qui est réalisée à une température contrôlée de 22 à 24ºC. Un processus de micro-oxygénation est mené afin d'obtenir un goût fruité optimal et des tannins polis et agréables.

Derniers Prix

OR
2022 Gilbert & Gaillard: Bajoz Tempranillo 2021
2022 AWC VIENNA – International Wine Challenge: Bajoz Tempranillo 2021
ARGENT
2023 Vinespaña Bajoz: Tempranillo 2022



Vins de Chile

Casa Solís Carmenere

Casa Solis a germé d'une graine dans une terre lointaine. Une semence dont les origines remontent à 1952 dans la cave de la Famille Solis en Espagne. C'est d'elle qu'est né un arbre qui a grandi et pris racine.
Maintenant, les graines de cet arbre s'enracinent dans une nouvelle terre : le Chili. Casa Solis est une union d'expériences passées et d'une nouvelle destination passionnante.

VEGANO

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Carmenere**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 16 et 18ºc**

Notes de dégustation

Délicat au nez, légèrement épicé en arrière-plan avec des notes de fruits de la forêt noire et de cerise.
En bouche, il montre une sensation de rondeur et une certaine chaleur avec une finale en bouche puissante, avec des tanins fermes et des notes de mûres. Finale longue et élégante.

Accords

Idéal pour accompagner les viandes rouges maigres, les rôtis, les pâtes, les empanadas et les pizzas. Il s'harmonise très bien avec les bonbons au chocolat.

Informations techniques

Le processus de maturation des grappes est soigneusement contrôlé afin de déterminer le moment de vendange optimum ; ce qui apportera une maturité parfaite avec un bon équilibre entre le sucre et l'acidité. Le moût est macéré à froid pendant 3 ou 4 jours. La fermentation a lieu à température contrôlée pendant 8 jours dans des cuves en acier inoxydable à des températures ne dépassant pas 25 ºC. Cela donne un vin élégant, bien équilibré et qui devra être consommé dans sa jeunesse.

Derniers Prix

OR
2023 Challenge International du Vin: Casa Solis Carmenere 2022



Vins de Chile

Casa Solis Cabernet Sauvignon

Casa Solis a germé d'une graine dans une terre lointaine. Une semence dont les origines remontent à 1952 dans la cave de la Famille Solis en Espagne. C'est d'elle qu'est né un arbre qui a grandi et pris racine.
Maintenant, les graines de cet arbre s'enracinent dans une nouvelle terre : le Chili. Casa Solis est une union d'expériences passées et d'une nouvelle destination passionnante.

VEGANO

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Cabernet Sauvignon**	STYLE **Vin tranquile**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 15 et 17ºC**

Notes de dégustation

Intense robe rouge foncé avec des arômes de fruits noirs. Saveurs riches et fruitées de cassis qui mènent à une finale longue et onctueuse avec de subtiles notes d'épices.

Accords

Un accompagnement parfait pour les viandes grillées et braisées.

Informations techniques

Le contact des peaux avec le moût dans le processus de fermentation, qui se déroule à température contrôlée, s'effectue de manière non très intense avec des constantes remontées pour extraire les composés tanniques les plus nobles.
Les grappes sont soigneusement sélectionnées et pressées. Le jus et les baies sont ensuite transférés en cuve inox à température contrôlée pour la fermentation. C'est à ce moment que de constantes remontées sont effectuées pour extraire les composés tanniques les plus nobles.

Derniers Prix

GOLD
2023 Challenge International du Vin: Casa Solís Cabernet Sauvignon 2022
SILVER
2023 Global Cabernet Sauvignon Masters: Casa Solís Cabernet Sauvignon 2022



Vins de Chile

Casa Solis Merlot

Casa Solis a germé d'une graine dans une terre lointaine. Une semence dont les origines remontent à 1952 dans la cave de la Famille Solis en Espagne. C'est d'elle qu'est né un arbre qui a grandi et pris racine.
Maintenant, les graines de cet arbre s'enracinent dans une nouvelle terre : le Chili. Casa Solis est une union d'expériences passées et d'une nouvelle destination passionnante.

VEGANO

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Merlot**	STYLE **Vin tranquile**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 16 et18ºc**

Notes de dégustation

Avec une robe rubis pourpre profond, ce vin présente de riches arômes de fruits. En bouche, il est mûr avec de délicieuses notes de prunes et se termine sur une finale agréablement épicée.

Accords

Ideal pour accompagner tous les types de plats à base de légumineuses,et plats de viandes, de riz, ou des ragoûts.

Informations techniques

Le processus de maturation des grappes est soigneusement contrôlé afin de déterminer le moment de vendange optimum ; ce qui apportera une maturité parfaite avec un bon équilibre entre le sucre et l'acidité. Le moût est macéré à froid pendant 3 ou 4 jours. La fermentation a lieu à température contrôlée pendant 8 jours dans des cuves en acier inoxydable à des températures ne dépassant pas 25 ºC. Cela donne un vin élégant, bien équilibré et qui devra être consommé dans sa jeunesse.

Derniers Prix

OR
2023 Challenge International du Vin: Casa Solis Merlot 2022



A.O.C. La Mancha

Caliza Merlot Syrah Tempranillo

En espagnol, Caliza signifie calcaire et l'étiquette de la bouteille illustre parfaitement le sol calcaire typique de cette région. Nous avons extrait tout le potentiel du raisin Merlot, du Syrah et de notre traditionnel Tempranillo pour créer ce vin d'une qualité exceptionnelle qui est vraiment un plaisir pour trois sens : la vue, l'odorat et le goût. C'est un vin idéal à déguster avec une grande variété de plats de la gastronomie espagnole.

VEGANO

Région

La Manche est la plus grande région de production de vin au monde, puisqu'elle compte 300 000 hectares de vignobles. C'est également la terre d'origine de Don Quichotte, le célèbre personnage de Miguel de Cervantès. L'A.O.C La Mancha est limitrophe de Valence et Murcie à l'Est, de l'Estrémadure à l'Ouest, de l'Andalousie au Sud et de Madrid au Nord-ouest. La production vinicole dans cette région remonte à l'époque des Romains, bien que son développement véritable date au Moyen-âge. De plus, l'adaptabilité des terrains a engendré l'introduction d'un grand nombre de cépages internationaux.

CÉPAGE	STYLE
Merlot, Shiraz et Tempranillo	**Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL	CONSEILS DE DÉGUSTATION
13,5 %	**Entre 12ºC et 14ºC.**

Notes de dégustation

Robe rouge intense. Des arômes luxueux de baies rouges. Très savoureux et complexe en bouche avec une touche de poivre, de moka et d'épice. Chaleureux et équilibré avec une fin en bouche longue et agréable.

Accords

Idéal pour les viandes rouges, les pâtes, les hamburgers et le fromage manchego affiné et semi-affiné.

Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et vendangé à la main, puis fermenté séparément à une température contrôlée (22 à 24ºC) pour assurer un potentiel aromatique optimal afin de préserver ses arômes et saveurs d'origine. Le mélange des cépages est crucial pour produire un vin d'excellente qualité tout en maintenant les caractéristiques propres à ce type de sol.

Derniers Prix



A.O.C. Valdepeñas

Casa Albali Tempranillo-Shiraz

Le Casa Albali Tempranillo-Shiraz est un vin jeune élaboré à partir des raisins sélectionnés dans les meilleurs vignobles de la famille Solís à Valdepeñas.
Ce vin tient son nom Albali de l'une des étoiles les plus brillantes de la constellation du Verseau. Inspiré par le ciel clair et étoilé, Félix Solís a voulu créer un vin qui capture la joie et l'art de vivre à l'espagnole.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Région

Valdepeñas trouve son origine dans la ville historique du même nom qui se situe dans la vallée ensoleillée du fleuve Jabalón, parsemé de petites formations rocheuses (Val de peñas : la vallée des roches). Appellation du sud de Castille-La Manche au centre de l'Espagne. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 ºC en été et descendent jusqu'à -10 ºC en hiver. A.O.C

CÉPAGE **Tempranillo et Shiraz**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 15ºC et 18ºC**

Notes de dégustation

Robe rubis profond avec des reflets violets, ce vin dégage d'intenses arômes de fruits rouges et de myrtilles. En bouche, il est chaleureux, soyeux et ample, avec des tannins agréables et bien équilibrés.

Accords

Idéal pour des tapas légers comme du jambon Serrano, du lomo, du chorizo, de la paella, des plats de viande en sauce ou du fromage manchego semi-affiné.

Informations techniques

Chaque étape de production est soumise à des contrôles de qualité stricts. Les meilleurs raisins Tempranillo et Syrah sont sélectionnés et macérés séparément pour favoriser l'extraction des arômes des cépages. La fermentation s'opère dans une cuve en acier inoxydable à une température entre 22 et 24ºC. Puis, le mélange des vins est réalisé, à savoir 75 % de tempranillo et 25 % de syrah.

Derniers Prix

OR
2022 Premios Baco: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2021
2023 Mundus Vini Winter: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2022
ARGENT
2022 Mundus Vini: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2021