



A.O.C. Valdepeñas Viña Albali Fruité Demi-sec

Inspiré par un ciel nocturne étoilé et clair, Félix Solís a voulu créer un vin qui capture le plaisir et l'art de vivre optimiste des Espagnols. Il l'a appelé Albali, en hommage à l'étoile de la constellation du Verseau.



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 °C en été et descendent jusqu'à -10 °C en hiver. A.O.C

CÉPAGE

Verdejo et Sauvignon blanc.

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir entre 8 et 10°C

Notes de dégustation

Robe jaune citron pâle. Au nez, il se révèle est clair, frais et fruité avec des arômes d'herbes. Bon équilibre entre sa douceur et son acidité. Un raffinement particulier où se détachent des saveurs d'agrumes.

Accords

Idéal pour les plats à base de poisson et de fruits de mer, notamment les sardines et les gambas, les salades et les desserts.

Informations techniques

Les meilleurs raisins sont sélectionnés pour produire ce vin de style sucré. Des techniques modernes de production sont utilisées pour obtenir ce vin délicat, dont la fermentation est interrompue par refroidissement au moment idéal.