Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Cabernet Sauvignon

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.

Région

Tout comme les vins de pays en France, le Vino de la Tierra de Castilla est une indication géographique protégée espagnole regroupant les vins produits dans la région autonome de Castille-La Manche. On trouve à une altitude de 700 mètres des sols calcaires et argileux et les précipitations y sont peu abondantes.

CÉPAGE
Cabernet Sauvignon

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 12ºC et 14ºC

Notes de dégustation

Robe rouge foncé intense aux arômes de fruits noirs. Son palais est fruité avec des saveurs riches de cassis et d'épices subtiles. Ce vin est élégant, a beaucoup de corps et affiche une bonne structure tannique et une fin en bouche équilibrée.

Accords

Idéal pour les viandes grillées, le gibier et les fromages affinés.

Informations techniques

Les contrôles stricts de maturation sont respectés pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le vin connaît une période de macération froide qui dure habituellement 2 ou 3 jours. La fermentation s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée ne dépassant pas les 24ºC.