



A.O.C. Valdepeñas Viña Albali Tempranillo Selección

Le Viña Albali Tempranillo Selección est produit à partir du cépage Tempranillo. Les raisins sont sélectionnés dans des vignobles à faible rendement.



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
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Il est recommandé de le servir entre 15°C et 18°C.

Notes de dégustation

Robe d'une couleur rouge rubis avec des reflets violets, des arômes de fruits et de fleurs avec une pointe de balsamique, des saveurs de fruits sucrés, texture très agréable et bien équilibrée.

Accords

Parfait à déguster avec des légumineuses, des rôtis, du riz, de la charcuterie ibérique, des fromages affinés, etc.

Informations techniques

Les raisins sont macérés de manière plus intense que pour les autres vins jeunes tout en étant plus délicate, pour permettre une extraction des tannins sucrés et du caractère du cépage, empli d'arômes de fleurs et de baies rouges, typiques du Tempranillo. La fermentation a lieu entre 22°C et 25°C.

Derniers Prix

OR

2024 Challenge International du Vin: Viña Albali Tempranillo Selección 2023

2024 VINESPAÑA: Viña Albali Tempranillo Selección 2023

ARGENT

2024 Mundus Vini: Viña Albali Tempranillo Selección 2023