



Vino de la Tierra de Castilla Viña Albali Merlot

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
Merlot

STYLE
Vin tranquile

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 12-14°C

Notes de dégustation

Robe rouge profond avec des arômes complexes de prunes et de cerises noires. Il est riche et bien défini en bouche, avec des tannins doux qui se dégagent de ce vin élégant et équilibré.

Accords

Idéal pour accompagner le riz, et plats de viandes tels que agneau o porc.

Informations techniques

Les contrôles stricts de maturation sont respectés pour obtenir un vin bien équilibré, structuré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le vin connaît une période de macération froide qui dure entre 3 et 4 jours. La fermentation s'opère dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée jusqu'à une période de 8 jours. Le vin est produit pour être consommé jeune.