



A.O.C. Valdepeñas Viña Albali Roble

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. Viña Albali Roble complète la gamme avec un vin jeune, passé brièvement en fût de chêne américain qui fournit des arômes et des saveurs grillés.

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
Entre 15°C et 18°C

Notes de dégustation

Tempranillo au caractère agréable présentant des arômes intenses de fruits rouges associés à de la réglisse et à de douces notes de vanille. Un vin savoureux et puissant avec une finale longue et persistante.

Accords

Grâce à sa diversité organoleptique, ce vin accompagne de nombreux mets.

Informations techniques

Les raisins proviennent de vignes d'âge moyen vendangées manuellement. La vendange se fait sans pressage et les fermentations sont faites à des températures fraîches pour rehausser les arômes de la variété. Le vin reste en fûts de chêne américain pendant 3 mois jusqu'à ce que la fermentation malolactique soit terminée.

Derniers Prix

DOUBLE GOLD

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Viña Albali Roble 2023

GOLD

2024 Berliner Wein Trophy: Viña Albali Roble 2023