

## Viña Albali Tempranillo



### A.O.C. Valdepeñas Viña Albali Tempranillo

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 Tempranillo est produit de manière à obtenir une quantité optimale de tannin et du fruit du raisin pour préserver les saveurs et les arômes naturels. Il est la preuve que le fruité peut aussi avoir du corps.



### 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  
**À servir entre 15 et 18°C**

### Notes de dégustation

Son intense bouquet évoque les baies rouges, les violettes et des arômes légèrement grillés avec des fruits noirs concentrés comme le cassis. Son palais est moelleux avec des tannins matures.

### Accords

Idéal pour accompagner des tapas légers, des viandes et du fromage.

### Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et fermenté dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 22 et 24°C. La sensation de volume et le tannin sucré sont obtenus grâce à la fermentation malolactique en nouveaux fûts de chêne américain et à un processus continu de vieillissement d'une durée de 2 mois. Il s'agit d'un vin jeune qui passe dans des fûts en chêne pendant une courte période.

### Derniers Prix

**GRAN OR**

2023 Vinespaña: Viña Albali Tempranillo 2022