



## D.O. Rueda Viña Albali Verdejo Selección - DO Rueda

Les rives de Castronuño (fleuve Duero) sont l'espace naturel où le héron (*Ardea purpurea*) fait son nid et le lieu de naissance du raisin Verdejo sélectionné pour l'élaboration du Viña Albali. Ce vin a été totalement produit en sélectionnant les raisins Verdejo de la région de Rueda, qui est connue pour la qualité de ses vins blancs.

### □ Région

L'A.O.C. Rueda est une région vinicole au cœur de la Péninsule Ibérique, située sur le haut plateau de Castille-et-Léon, entre deux des régions viticoles les plus célèbres d'Espagne, en matière de vin rouge : Ribera del Duero et Toro. Le fleuve Duero traverse la zone d'est en ouest. Rueda a été la première appellation d'origine contrôlée à être approuvée dans la région de Castille-et-Léon (1980). Le plateau se caractérise par un climat continental classique avec de longs hivers froids, des printemps courts et des étés chauds.

CÉPAGE  
**Verdejo**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13 %**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Conseils de service entre  
8°C et 10°C.**

### □ Notes de dégustation

Blanc citron pâle avec des mèches intenses. Arômes de raisins Verdejo intenses et francs, de foin et de fruits frais. Piquant, bonne acidité, goût doux et persistant.

### □ Accords

Recommandé avec les légumes, les salades, les fruits de mer, les poissons ou avec des plats légers à base de viande.

### □ Informations techniques

La récolte se fait de nuit afin d'obtenir la concentration maximale possible en fruits. Après l'écrasement des grains, le moût doit être macéré avec les peaux entre 6 à 8 heures pour obtenir l'expression maximale des arômes. La fermentation a lieu à des températures basses (12°C-16°C).