



Vino de la Tierra de Castilla Viña Albali Verdejo-Sauvignon Blanc

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

Verdejo et Sauvignon Blanc

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entre 8°C et 10°C

Notes de dégustation

Ce vin a une robe jaune citron intense avec des reflets verts. Arômes intenses de fruits exotiques et d'herbes, avec des notes d'agrumes qui offrent un vin doux et équilibré avec des pointes d'ananas, de poire, de pomme et une fin en bouche élégante et agréable.

Accords

À savourer avec une variété de mets comme le fromage frais, les salades, les fruits de mer et plats à base de poisson.

Informations techniques

Chaque étape de production est soumise à des contrôles stricts. Les meilleurs grains Verdejo et Sauvignon Blanc sont sélectionnés et macérés pendant plusieurs heures, ce qui favorise l'extraction des arômes des cépages. La fermentation s'opère dans une cuve en acier inoxydable à une température entre 14 et 16°C. Nos vignerons procèdent ensuite au coupage avec verdejo et sauvignon blanc.

Derniers Prix