



A.O.C. Valdepeñas Viña Albali Airen Verdejo Sauvignon Blanc

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.



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

Airén, Verdejo et Sauvignon Blanc

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 8-10°C

Notes de dégustation

Robe jaune citron pâle. Au nez, ce vin dégage des arômes fleuris et fruités. En bouche, il a un corps doux et équilibré, avec des pointes d'herbes, d'agrumes, de pêche et d'abricot.

Accords

Il convient très bien aux plats légers, comme le poisson, les fruits de mer, les calamars et la cuisine asiatique, notamment les sushis.

Informations techniques

Chaque étape de production est soumise à des contrôles stricts. Les meilleurs grains Airen, 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 vigneron procèdent ensuite au coupage avec airen verdejo et de sauvignon blanc.