Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Chardonnay

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
Chardonnay

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12,5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 8ºC et 10ºC

Notes de dégustation

Robe jaune pâle avec des teintes dorées. Son nez a des arômes intenses de pomme, de pêche, de fenouil et de fruits tropicaux. Son palais a une douceur crémeuse avec des pointes minérales et fruitées. Une fin en bouche agréable, claire, fraîche et sucrée.

Accords

Un accompagnement idéal pour les plats à base de pâtes, de fruits de mer et de fromages frais.

Informations techniques

Les raisins sont vendangés à parfaite maturité pour obtenir un vin bien équilibré avec d'excellents niveaux de douceur et d'acidité. Le vin connaît une courte période de macération à froid qui dure environ 6 heures. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 14ºC et 16ºC pendant 12-15 jours. Elle est suivie par une courte période de maturation sur lie fine, qui donne naissance à un vin élégant, frais et fruité.