



## Casa Albali Gran Selección

Le Casa Albali Grande Selección est produit à partir du cépage Tempranillo, provenant de vieux vignobles dont la production ne dépasse pas 4 000 kg par hectare. Ces ceps font l'objet d'une surveillance rigoureuse de maturité. La récolte est faite à la main, ce qui signifie que toutes les grappes de raisins arrivent intactes à la cave.

### □ Région

VARIETY  
**Tempranillo**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13,5 %**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Entre 15°C et 18°C.**

### □ Notes de dégustation

Robe d'une couleur cerise intense avec des arômes complexes de fruits des bois et une pointe d'épices. Le palais inclut des saveurs de prunes, de mûres arrivées, une sensation enveloppante et très veloutée.

### □ Accords

Idéal à déguster avec du porc ou du bœuf rôti à la sauce au vin, du pâté, des fromages crémeux ou affinés, du jambon ibérique, de la paella, etc.

### □ Informations techniques

Les raisins sont macérés de manière plus intense que pour les autres vins jeunes tout en étant plus délicate, pour permettre une extraction des tannins sucrés et du caractère du cépage, rempli d'arômes de fleurs et de baies rouges, typiques du Tempranillo. La fermentation a lieu entre 22°C et 25°C.

Le Casa Albali Grande Selección vieillit dans des fûts en chêne américain pendant 2-3 mois, ce qui apporte au vin son corps et sa charpente. On procède également à une fermentation malolactique pour adoucir les tannins.

---

## □ Derniers Prix

### **OR**

2020 Mundus Vini: Casa Albali Gran Selección 2018

2019 Concurso Mundial del Tempranillo: Casa Albali Gran Selección 2018

2018 Concurso Mundial del Tempranillo: Casa Albali Gran Selección 2017

### **ARGENT**

2019 Concurso Internacional de vinos de España (CINVE): Casa Albali Gran Selección 2017

2019 China Wine & Spirits Awards: Casa Albali Gran Selección 2017

### **BRONZE**

2019 Decanter: Casa Albali Gran Selección 2018