



D.O. Valdepeñas Viña Albali Rosé

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.

Ce vin rosé est délicat et frais comme un vin blanc tout en ayant la structure d'un excellent vin rouge.

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, elle est presque entièrement encerclée par l'A.O.C. de La Mancha et partage une frontière avec l'Andalousie au Sud. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 °C en été et descendent jusqu'à -10 °C en hiver. A.O.C

VARIETY
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 10 et 12°C

Notes de dégustation

Avec une robe couleur rosée caractéristique, c'est un vin qui est léger, pur, frais et fruité. Il conserve son arôme original de framboises et de fruits rouges. Il est bien équilibré en bouche, rafraîchissant et a une fin en bouche pure et persistante.

Accords

Idéal pour les plats à base de fruits de mer, les poissons, les soupes de légume et les crèmes.

Informations techniques

Les raisins sont vendangés en septembre sur des vignes vieilles de 25 à 30 ans. L'élaboration de ce vin est réalisée suivant les méthodes traditionnelles de production des rosés, combinées à l'utilisation d'une technologie avancée et des contrôles minutieux à toutes les phases du processus. Les raisins sont soumis à une macération à froid avant la fermentation, ce qui permet au vin d'acquérir sa couleur rosée caractéristique. La fermentation a lieu à une température contrôlée entre 14 et 16°C, pour donner naissance à un vin puissant et fruité.