



D.O. Rueda Viña Albali Verdejo Selección - DO Rueda

Les rives de Castronuño (fleuve Duero) sont l'espace naturel où le héron (*Ardea purpurea*) fait son nid et le lieu de naissance du raisin Verdejo sélectionné pour l'élaboration du Viña Albali. Ce vin a été totalement produit en sélectionnant les raisins Verdejo de la région de Rueda, qui est connue pour la qualité de ses vins blancs.

☐ Région

L'A.O.C. Rueda est une région vinicole au cœur de la Péninsule Ibérique, située sur le haut plateau de Castille-et-Léon, entre deux des régions viticoles les plus célèbres d'Espagne, en matière de vin rouge : Ribera del Duero et Toro. Le fleuve Duero traverse la zone d'est en ouest. Rueda a été la première appellation d'origine contrôlée à être approuvée dans la région de Castille-et-Léon (1980). Le plateau se caractérise par un climat continental classique avec de longs hivers froids, des printemps courts et des étés chauds.

VARIETY
Verdejo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
**Conseils de service entre
8°C et 10°C.**

☐ Notes de dégustation

Blanc citron pâle avec des mèches intenses. Arômes de raisins Verdejo intenses et francs, de foin et de fruits frais. Piquant, bonne acidité, goût doux et persistant.

☐ Accords

Recommandé avec les légumes, les salades, les fruits de mer, les poissons ou avec des plats légers à base de viande.

☐ Informations techniques

La récolte se fait de nuit afin d'obtenir la concentration maximale possible en fruits. Après l'écrasement des grains, le moût doit être macéré avec les peaux entre 6 à 8 heures pour obtenir l'expression maximale des arômes. La fermentation a lieu à des températures basses (12°C-16°C).