D.O. Valdepeñas

Casa Albali Airén Verdejo Sauvignon Blanc

Casa Albali Airén Verdejo Sauvignon Blanc es un vino elaborado con uvas seleccionadas en las mejores parcelas de los viñedos propios de la familia Solís en Valdepeñas.
Su nombre, Albali, hace referencia a una de las estrellas más brillantes de la constelación de Acuario. Inspirado en un cielo despejado y lleno de estrellas, Félix Solís ha querido crear este vino que captura el placer y el estilo optimista de los españoles.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Valdepeñas coge su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas *valle de las piedras*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD **Airén, Verdejo y Sauvignon Blanc**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 7-9º C**

Notas de Cata

Color amarillo brillante con reflejos verdosos. En nariz presenta aromas potentes a frutas exóticas y hierbas, con matices de cítricos. De cuerpo suave y equilibrado en boca recuerda las frutas como piña, pera, manzana, y un final elegante y agradable.

Maridaje

Perfecto para acompañar entrantes como quesos frescos y ensaladas, mariscos, pescados como merluza a la romana o en salsa verde.

Información Técnica

Cada paso de elaboración está sometido a cuidadosos controles. Se seleccionan las mejores partidas de airén, verdejo y sauvignon blanc, que maceran durante unas horas para obtener la máxima expresión de cada variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 14-16ºC. A continuación, los vinos se ensamblan en un coupage de airén, verdejo y sauvignon blanc.

Premios

ORO
2023 Premios Baco: Casa Albali Airén Verdejo Sauvignon Blanc 2022