



## D.O. Valdepeñas Viña Albali Afruitado Semidulce

Delicioso vino blanco semidulce, lleno de sabores frescos y afruitados. Inspirado por un cielo despejado y lleno de estrellas, Félix Solís quiso crear un vino que capturara el placer y el estilo de vida optimista de los españoles. Le puso el nombre de **Viña Albali**, en honor a una estrella de la constelación de Acuario.



### 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 (Valdepeñas *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 40° en verano y -10°C en invierno.

VARIEDAD

**Verdejo y Sauvignon blanc.**

ESTILO

**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

**12%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

**Servir entre 8- 10° C**

### Notas de Cata

Color amarillo brillante con reflejos verdosos. En nariz muestra aromas potentes a frutas exóticas, hierbas y ciertos matices de cítricos. Cuerpo suave y equilibrado, en boca recuerda frutas como piña, pera o manzana.

### Maridaje

Ideal con pescado y marisco, especialmente sardinas y gambas, ensaladas o incluso postres.

### Información Técnica

Las mejores uvas son seleccionadas para producir este vino con un estilo más dulce. Las modernas tecnologías de elaboración están orientadas a producir un vino delicado cuya fermentación se interrumpe mediante la aplicación de frío en el momento óptimo.