



## D.O. Valdepeñas Viña Albali Blanco Semidulce

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 (Val-de-peñas valle de las piedras). Ubicado en el sur de Castilla La Mancha en el centro de España, está prácticamente rodeada de la D.O La Mancha y limita con Andalucía al sur. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD  
**Verdejo y Sauvignon Blanc**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**12%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 8- 10º 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.