



D.O. Valdepeñas Viña Albali Chardonnay

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.

Proviene de suelos calizos, con una permeabilidad media que permite una correcta aireación. Las parcelas recolectadas a 800 msnm, permiten vendimias nocturnas frescas que conservan los aromas varietales. Es fermentado parcialmente en barrica de roble francés que confiere un final de boca con excelente balance en fruta y madera.

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
Chardonnay

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 5-8° C

Notas de Cata

Color amarillo intenso, muy luminoso. Nariz frutal, fresca, con toques de piña y melón, con suaves notas de vainilla. Boca aterciopelada, varietal, redondo y succulento. Final largo y recurrente.

Maridaje

Acompaña a la perfección pescados al horno, verduras o arroces. Ideal para degustar todo tipo de quesos curados.

Información Técnica

Procede de viñedos con bajo rendimiento. Después del desfangado del mosto yema, un porcentaje del vino se termina de fermentar en barrica de roble francés permaneciendo sobre sus borras. Posteriormente el vino se ensambla en depósitos de pequeña capacidad para mantenerlo en suspensión sobre sus lías finas.