



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 bodega de roble francés que confiere un final de boca con excelente balance en fruta y madera.

Región

D.O. Valdepeñas

VARIEDAD

Chardonnay

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 5-8º 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 bodega 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.