Otros

Viña Albali Pinot Grigio

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.
Este delicado vino se elabora con uvas Pinot Grigio de la región vinícola del norte de Italia. Con maceraciones controladas durante la vinificación, el contacto con la piel permite al vino realzar su profundidad, cuerpo y elegancia.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Pinot Grigio**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10 º C**

Notas de Cata

Color amarillo pajizo con reflejos cobrizos. En nariz destacan los aromas de fruta blanca madura, notas florales y un agradable fondo cítrico. Gran estructura, frescura y elegancia.

Maridaje

Disfrútelo frío como aperitivo. Ideal para maridar con marisco, pescado blanco o ensaladas.

Información Técnica

Las uvas Pinot Grigio se vendimian durante las primeras noches de septiembre para aprovechar las bajas temperaturas. Las uvas se seleccionan cuidadosamente y se fermentan a temperaturas controladas entre 14-16º C en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación, se realizan dos trasiegos para separar las lías gruesas y permitir la crianza durante 3-4 meses sobre lías finas. Esta maduración en depósito aportará la finura y las características típicas de la variedad.