

D.O. Valdepeñas

Viña Albali Afrutado Semidulce

Delicioso vino blanco semidulce, lleno de sabores frescos y afrutados. 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.

VEGANO

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*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. 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 **11.5 %**	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.