Vino de la Tierra de Castilla

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.

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD
Chardonnay

ESTILO
Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8 y 10ºC.

Notas de Cata

De color amarillo pálido con matices dorados, aromas intensos a manzana, melocotón, hinojo y frutas tropicales. Es un vino elegante, de paladar amplio y con un paso limpio y fresco.

Maridaje

Combina especialmente con determinados entrantes o platos ligeros, como pastas, pescados mariscos y quesos suaves.

Información Técnica

Las uvas con recolectadas en su momento óptimo de maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles exactos de acidez y dulzor. El vino pasa por un periodo de maceración en frío de unas 6 horas. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 16ºC en depósitos de acero inoxidable durante 10-12 días. El proceso de crianza sobre lías continúa durante un periodo corto, dando lugar a un vino elegante, fresco y afrutado