

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 Pinot Grigio es una uva famosa por sus vinos blancos refrescantes y secos. Originaria de Borgoña, Francia, pero popularizada en el noreste de Italia, ofrece notas cítricas, de manzana verde y pera, a veces con un toque mineral. Es ideal para maridar con mariscos y ensaladas, siendo una elección versátil y ligera para cualquier ocasión.

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.