D.O. Valdepeñas

Viña Albali Airén Verdejo Sauvignon Blanc

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 **Airén, Verdejo y Sauvignon Blanc**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10º C**

Notas de Cata

Vino delicioso lleno de sabores frescos y afrutados, con aromas cítricos. En boca, es un vino elegante con un final muy agradable

Maridaje

Ideal con cocina ligera como pescados, mariscos, calamares y cocina oriental como sushi.

Información Técnica

Cada paso de cultivo y elaboración está sometido a cuidadosos controles. Posteriormente se realiza una maceración de la uva a bajas temperaturas para obtener la máxima expresión de la variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, en torno a 14-16 ºC durante unos 12-15 días