



D.O. Valdepeñas Viña Albali Verdejo Sauvignon Blanc

Elaborado en la D.O. Valdepeñas, España. Viña Albali es un cultivo de uva Verdejo. Este vino es un Sauvignon Blanc con un perfil aromático fresco y afrutado. Ideal para acompañar platos de pescado y mariscos.

Region

El Valle de Valdepeñas es una de las zonas más antiguas de cultivo de la uva en España. El clima es continental, con inviernos fríos y veranos calurosos. El suelo es principalmente arcilloso y calizo. La zona de cultivo de la Viña Albali se encuentra en el municipio de Valdepeñas, a unos 40 km de Madrid.

VARIETY
Verdejo

ALCOHOL GRADUATION
12.5%

Tasting Notes

Aroma fresco y afrutado con notas de cítricos y flores blancas. Sabor limpio y equilibrado con un toque de frescura en boca.

Food Pairing

Este vino es ideal para acompañar platos de pescado blanco, mariscos y platos de primavera.

Technical Information

Este vino es elaborado con uva Verdejo de la D.O. Valdepeñas. El proceso de elaboración incluye un periodo de maceración corto y un tiempo de crianza en bodega. El contenido de azúcar es de 12 g/l. El contenido de alcohol es del 12.5%. El contenido de ácido tartárico es de 14 g/l. El contenido de ácido málico es de 12 g/l. El contenido de ácido succínico es de 15 g/l.

STYLE
White

SERVING TEMPERATURE
7 - 9 °C