



D.O. Rueda

Viña Albali Sauvignon Blanc Rueda

Las orillas del río Duero en la Ribera de Castronuño forman un hábitat natural para el nido de la garza y es en este mismo lugar donde nuestras uvas Sauvignon Blanc crecen excepcionalmente bien sabiendo que algún día se convertirán en la esencia de nuestro Viña Albali Sauvignon Blanc

📍 Región

La D.O Rueda es una región vinícola situada en la meseta de Castilla y León entre dos de las denominaciones más relevantes en elaboración de vino tinto (Ribera del Duero y Toro). El río Duero fluye por la región del Este a Oeste. Rueda obtuvo su certificación como Denominación de Origen en 1980, siendo la primera D.O de Castilla y León. La región tiene un clima continental clásico con largos inviernos fríos, cortas primaveras y veranos calurosos.

VARIEDAD
Sauvignon Blanc

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10°C

📄 Notas de Cata

Intensos aromas a melón, lima y maracuyá. En el paladar es fresco, afrutado y vivaz, con un final fresco, ligero y agradable.

❤️ Maridaje

Perfecto para acompañar pescados, mariscos y quesos frescos y de cabra.

📘 Información Técnica

Las uvas se cosechan en su nivel de madurez óptimo para obtener un vino bien equilibrado con los niveles adecuados de dulzura y acidez. El vino se somete a un breve período de maceración en frío de alrededor de 6 horas. La fermentación se lleva a cabo a 14-16 °C en tanques de acero inoxidable durante 15-17 días. Le sigue un corto período de envejecimiento en lías para producir un vino elegante, fresco y afrutado.