



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.