



## D.O. Valdepeñas Viña Albali 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.

### 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). Ubicado en el sur de Castilla La Mancha en el centro de España, está prácticamente rodeada de la D.O La Mancha y limita con Andalucía al sur. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD  
**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. La vendimia se realiza durante la noche aprovechando el frío de la noche. 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