



D.O. Valdepeñas

Casa Albali Verdejo Sauvignon Blanc

Casa Albali Verdejo Sauvignon Blanc è un vino prodotto con uve selezionate nei migliori appezzamenti dei propri vigneti della famiglia Solís in Valdepeñas. Il suo nome, Albali, si riferisce a una delle stelle più luminose della costellazione dell'Acquario. Ispirato da un cielo limpido e pieno di stelle, Félix Solís ha voluto creare questo vino che catturi il piacere e lo stile ottimista degli spagnoli.

Regione

Valdepeñas prende il nome dalla città storica con lo stesso nome che si trova nella valle del fiume Jabalón, con piccole formazioni rocciose (Valle delle Pietre della Val-de-Peñas). Situato nel sud di Castilla La Mancha, nella Spagna centrale, è praticamente circondato dal D.O La Mancha e confina con l'Andalusia a sud. Il clima è estremo, con temperature che raggiungono i 40 ° in estate e -10 ° C in inverno.

VARIETA'

Verdejo e Sauvignon Blanc

STILE

Vino Tranquillo

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 %

RACCOMANDAZIONE DI SERVIZIO

Si consiglia di servire tra 7 e 9 ° C

Note di degustazione

Colore giallo brillante con riflessi verdognoli. Al naso ha potenti aromi di frutta ed erbe esotiche, con sentori di agrumi. Con un corpo liscio ed equilibrato in bocca, ricorda i frutti come ananas, pera, mela e un finale elegante e piacevole.

Abbinamenti

Perfetto per accompagnare antipasti come formaggi freschi e insalate, frutti di mare, pesce come il nasello romano o in salsa verde.

Informazioni Tecniche

Ogni fase di elaborazione è soggetta a controlli accurati. Vengono selezionati i migliori giochi di Verdejo e Sauvignon Blanc, che macerano per alcune ore per ottenere la massima espressione di ogni varietà. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inossidabile ad una temperatura compresa tra 14-16 ° C. Successivamente, i vini vengono assemblati in una coppia del 50% Verdejo 50% Sauvignon Blanc.

 **Premi**

ORO

2019 Portugal Wine Trophy: Casa Albali Verdejo Sauvignon Blanc 2018

ARGENTO

2019 Sommelier Wine Awards: Casa Albali Verdejo Sauvignon Blanc 2018