



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Rueda

ENVEJECIMIENTO:
Joven

VARIEDADES:
Verdejo con un leve matiz de
Sauvignon blanc.

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13% vol.

Contiene Sulfitos

Alérgenos: Es apto para todos los
consumidores.

AÑADA:
2025

Consejos del enólogo

Consumir a temperatura entre 8 y 10°C. No recomendamos servir este vino demasiado frío, pues no se apreciarían correctamente sus características sensoriales.

La Charla

En el corazón de Castilla a lo largo del margen izquierdo del río Duero se extiende un paisaje vitícola, Rueda, que se remonta al siglo XI. Desde entonces hasta hoy, el cuidado de la vid y la elaboración de vino han dotado a esta tierra de una cultura y tradición únicas. La uva Verdejo es su bandera. Antiguas iglesias mudéjares, conventos, monasterios, castillos-fortalezas muestran la importancia político-económica de esta región en épocas anteriores, especialmente bajo la figura de Isabel La Católica.

Vinificación

La uva se vendimia con todo el mimo para no perder su fragancia. Separamos el raspón de la uva y maceramos unas horas las bayas para liberar los evocadores aromas contenidos en la piel de la uva y recogerlos en el mosto. El mosto fermenta a baja temperatura (14°C) revelando lentamente la expresión aromática de esta variedad.

El vino permanece con las lías de las levaduras de la fermentación durante tres meses enriqueciéndose con el contacto y aumentando su impronta en el paso por boca.

Viticultura

La viña en vaso sobre suelos pardos, pedregosos son el paisaje tradicional en la zona de Rueda; en buena convivencia con nuevos viñedos en espaldea, mostrando un equilibrio de tradición y modernidad.

Características sensoriales

Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas, limpio y brillante. En nariz resalta un expresivo aroma de fruta de carácter tropical (mango) y ligeras notas de frescor cítrico. Entrada fresca, con un paso por boca untuoso que se equilibra con una acidez bien integrada y un final anisado, largo y persistente.

Maridaje

Este vino blanco armoniza perfectamente con cremas, ensaladas, verduras salteadas, entrantes, pescados y mariscos, ahumados, carne blanca, legumbres y pasta o arroces.

Periodo de consumo

Consumir preferentemente durante su primer año, aunque se disfruta también en el siguiente.