



D.O. Rueda Blume Verdejo

Blume Verdejo está elaborado en nuestra bodega de Pagos del Rey, ubicada en Rueda (Valladolid). Este vino está hecho a partes iguales con uvas de la variedad viura y verdejo. La histórica variedad viura se conoce como Macabeu y Maccabéo en el sur de Francia y Macabeo en muchas otras partes de España. Tiene la virtud de hacer vinos blancos secos a menudo en forma de coupage con nervio y carácter.

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
Viura y verdejo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
8 - 10 °C

Notas de Cata

Brillante amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz el vino tiene aromas intensos a frutas tropicales junto con sutiles notas a cítricos, flores y manzanas. En boca, los sabores reflejan la nariz y el vino tiene una acidez bien integrada, cuerpo medio y final suave.

Maridaje

Acompaña perfectamente bacalao, pulpo a la gallega y otros aperitivos con mariscos y ensaladas de estilo mediterráneo.

Información Técnica

Las uvas verdejo y viura se vendimian por la noche a comienzos de octubre. Esta fresca temperatura hace que las uvas mantengan su extraordinario carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera con las pieles entre 6 y 8 horas en depósitos inertizados. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14 a 17°C. El proceso incluye una cuidadosa manipulación en todas sus fases. El resultado es un vino fresco y sutil.