



A.O.C. Rueda

Analivia Verdejo Selección

En Espagne, le cépage Verdejo est connu pour produire un délicieux vin blanc fruité et léger.

Analivia Verdejo est produit dans notre cave Pagos del Rey, située dans la province de Valladolid, à Rueda. La culture soignée de ce raisin Verdejo, star de la région, combinée à des techniques modernes de production, permet d'obtenir un vin blanc délicieusement frais et fruité, présentant un caractère et une intensité véritables.



Région

L'A.O.C. Rueda est une région vinicole au cœur de la Péninsule Ibérique, située sur le haut plateau de Castille-et-Léon, entre deux des régions viticoles les plus célèbres d'Espagne, en matière de vin rouge : Ribera del Duero et Toro. Le fleuve Duero traverse la zone d'est en ouest. Rueda a été la première appellation d'origine contrôlée à être approuvée dans la région de Castille-et-Léon (1980). Le plateau se caractérise par un climat continental classique avec de longs hivers froids, des printemps courts et des étés chauds.

CÉPAGE
Verdejo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 8 et 10°C

Notes de dégustation

Jaune pâle avec de subtiles teintes dorées. Il présente un élégant parfum d'agrumes et de fruits tropicaux (mandarine, ananas et pamplemousse), combiné à des fleurs blanches et un soupçon subtil d'herbes. En bouche, les saveurs reflètent fidèlement le nez, soutenues par une acidité bien équilibrée et une fraîcheur persistante en fin de bouche.

Accords

Idéal avec la cuisine thaïe et japonaise, des poissons cuits à la vapeur ou au four ou des légumes au jambon et au fromage.

Informations techniques

Le raisin Verdejo est vendangé de nuit entre la fin septembre et le début du mois d'octobre. La température plus fraîche permet aux raisins de retenir leurs excellents caractères aromatiques. Avant d'être pressé, le moût doit être macéré avec les peaux à basse température durant quelques heures pour obtenir l'expression maximale du cépage. Le processus de production du vin comprend un contrôle minutieux à toutes les étapes pour éviter l'oxydation. La fermentation est opérée dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 14 et 16°C.

Derniers Prix

90 POINTS

2024 Tim Atkin – Rueda Top 100: Analivia Verdejo Selección 2023

OR

2024 CINVE: Analivia Verdejo Selección 2023

2024 Berliner Wine Trophy: Analivia Verdejo Selección 2023

2024 Concurso Internacional de vinos de España (CINVE): Analivia Verdejo Selección 2023

ARGENT

2025 Berliner Wine Trophy: Analivia Verdejo Selección 2024

2024 Mundus Vini: Analivia Verdejo Selección 2023



A.O.C. Rueda Analivia Verdejo

Analivia Verdejo est produit dans notre cave Pagos del Rey, située dans la province de Valladolid, à Rueda. Le vin est produit à partir de raisin Verdejo. Le vin est élaboré à partir de raisins Verdejo, dont les arômes uniques, la fraîcheur, la sensation de volume et l'onctuosité le distinguent des autres cépages blancs plus légers. En outre, le Verdejo conserve une acidité rafraîchissante qui apporte de la vivacité au vin.



Région

L'A.O.C. Rueda est une région vinicole au cœur de la Péninsule Ibérique, située sur le haut plateau de Castille-et-Léon, entre deux des régions vinicoles les plus célèbres d'Espagne, en matière de vin rouge : Ribera del Duero et Toro. Le fleuve Duero traverse la zone d'est en ouest. Rueda a été la première appellation d'origine contrôlée à être approuvée dans la région de Castille-et-Léon (1980). Le plateau se caractérise par un climat continental classique avec de longs hivers froids, des printemps courts et des étés chauds.

CÉPAGE
Verdejo.

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Recommandations entre 8 et 10°C

Notes de dégustation

Jaune pâle brillant avec des nuances de vert. Au nez, il dégage un arôme intense de fruits tropicaux et de poire combiné avec des pointes subtiles d'agrumes, de fleurs et de pomme. Au palais, les saveurs reflètent le nez et le vin offre une acidité bien équilibrée, un corps moyen et une fin en bouche douce.

Accords

Un accompagnement parfait pour le poisson-vapeur, les salades de poulpe et autres entrées. Il se marie aussi très bien avec les fruits de mer ou la pizza hawaïenne.

Informations techniques

Les raisins Verdejo sont vendangés de nuit au début du mois d'octobre. La température nocturne plus fraîche permet aux raisins de retenir leurs excellents caractères aromatiques. Avant d'être pressé, le moût doit macérer avec les peaux pendant quelques heures à des températures basses pour obtenir l'expression maximale des arômes. Le processus de production du vin comprend un contrôle méticuleux à toutes les étapes pour éviter toute oxydation. La fermentation est opérée dans des cuves en acier inoxydable d'une température contrôlée allant de 14°C à 17°C.



A.O.C. Rueda

Analivia Sauvignon Blanc

Analivia Sauvignon Blanc est produit dans notre cave Pagos del Rey, située dans la province de Valladolid, à Rueda. Ce cépage international, Sauvignon Blanc, originaire de France, s'est parfaitement acclimaté à Rueda.



Région

L'A.O.C. Rueda est une région vinicole au cœur de la Péninsule Ibérique, située sur le haut plateau de Castille-et-Léon, entre deux des régions viticoles les plus célèbres d'Espagne, en matière de vin rouge : Ribera del Duero et Toro. Le fleuve Duero traverse la zone d'est en ouest. Rueda a été la première appellation d'origine contrôlée à être approuvée dans la région de Castille-et-Léon (1980). Le plateau se caractérise par un climat continental classique avec de longs hivers froids, des printemps courts et des étés chauds.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 8 et 10°C

Notes de dégustation

Jaune clair avec des pointes de vert. Le bouquet dégage des arômes de pêches juteuses, de mangues et de papayes, accompagnés d'herbes séchées et de foin. Le palais est frais, fruité et vif avec une fin en bouche légère.

Accords

Il accompagne très bien la plupart des poissons, des salades de la mer ou des fromages frais ou de chèvre.

Informations techniques

Les raisins sauvignon blanc sont vendangés de nuit au début du mois d'octobre. La température plus fraîche permet aux raisins de retenir leurs excellents caractères aromatiques. Avant d'être pressé, le moût doit macérer avec les peaux pendant quelques heures à des températures basses pour obtenir l'expression maximale des arômes. Le processus de production du vin comprend un contrôle méticuleux à toutes les étapes pour éviter toute oxydation. La fermentation est opérée dans des cuves en acier inoxydable d'une température contrôlée allant de 14°C à 16°C.