

A.O.C. Rueda

Analivia Verdejo Seleccion

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.

VEGANO

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 **À servir entre 8 et 10ºC**

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 16ºC.

Derniers Prix

90 POINTS
2026 Tim Atkin – Rueda Top 100: Analivia Verdejo Selección 2025
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