


A.O.C. Rueda

# Blume Verdejo Viura

Blume Verdejo Viura est produit dans notre cave Pagos del Rey, située dans la province de Valladolid, à Rueda. Le vin est produit à partir de le cépage Verdejo et un petit pourcentage de Viura. Le cépage historique Viura est connu dans le sud de la France sous le nom de Macabeu et Maccabéo, Macabeo dans les autres régions de l'Espagne. Il a la vertu rare de pouvoir produire des vins blancs secs, souvent des mélanges, pleins de vivacité et de caractère.

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<br>**Verdejo et Viura** | STYLE<br>**Vin tranquille** |
| TENEUR EN ALCOOL<br>**13%** | CONSEILS DE DÉGUSTATION<br>**Entre 8 et 10ºC.** |

## 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 idéal pour le cabillaud, le poulpe et autres entrées à base de fruits de mer ainsi que des salades méditerranéennes.

## Informations techniques

Les raisins Verdejo et Viura 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 6 à 8 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 14ºC à 17ºC. Le résultat ? Un vin frais et subtil.

## Derniers Prix

**OR**
2025 Vinespaña: Blume Verdejo Viura 2024
2023 Vinespaña: Blume Verdejo Viura 2022
**ARGENT**
2023 Mundus Vini: Blume Verdejo Viura 2022