

A.O.C. Rueda

Blume Verdejo Selección

En Espagne, le cépage Verdejo est connu pour produire un délicieux vin blanc fruité et léger.
Blume Verdejo Selección 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 sec, frais et fruité, plein de caractère et de brillance.

V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

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 **Entre 8ºC et 10ºC**

Notes de dégustation

Jaune pâle avec de subtiles teintes dorées. Au nez, on note un parfum élégant d'agrumes, de mandarines, d'oranges et de fleurs blanches, combinés à des notes subtiles d'aneth et foin. Au palais, les saveurs reflètent le nez et le vin présente une acidité bien équilibrée, un corps moyen et une fin en bouche fraîche et persistante.

Accords

Idéal pour les plats de poisson à la vapeur comme la lotte ou les sardines, les salades de légumes ou les soupes froides comme le gaspacho ou le salmorejo.

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. La fermentation de chaque cépage est réalisée séparément dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 14 et 16ºC. Le résultat ? Un vin frais et délicat.

Derniers Prix

OR
2025 VinEspaña: Blume Verdejo Selección 2024
2024 AWC Vienna: Blume Verdejo Selección 2023
ARGENT
2025 CINVE: Blume Verdejo Selección 2024
2024 VinEspaña: Blume Verdejo Selección 2023