

A.O.C. Rueda

Medusa Verdejo Ecológico

Ce vin rejoint la gamme Medusa et reflète l'excellente évolution des vins blancs espagnols. Il est élaboré à partir de la variété de raisin reine de la région de Rueda, où il est produit : le raisin blanc Verdejo. Medusa Verdejo Ecológico conserve les caractéristiques typiques de ce cépage, avec des nuances herbacées, des touches fruitées, de la fraîcheur et une excellente acidité.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
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 **Servir très froid**

Notes de dégustation

Tons verdâtres typiques du raisin Verdejo. Au nez, on perçoit des notes d'herbe de garrigue avec des touches fruitées. En bouche, il est légèrement amer, ce qui, associé à son acidité naturelle équilibrée, invite à poursuivre la dégustation.

Accords

Grâce à sa fraîcheur, il accompagne tous les plats de riz, les pâtes, les salades chaudes, les crèmes et les légumes grillés.

Informations techniques

Fermentation du moût de goutte à une température contrôlée de 16ºC dans des cuves en acier inoxydable.

Derniers Prix

OR
2025 Mundus Vini: Medusa Verdejo Ecológico 2024