

Analivia Verdejo Viura



D.O. Rueda

Analivia Verdejo Viura

Analivia Verdejo Viura está elaborado en nuestra bodega de Pagos del Rey, ubicada en Rueda (Valladolid). El vino está elaborado con uvas Verdejo y Viura. La histórica uva Viura también se conoce como Macabeu y Maccabéo en el sur de Francia, Macabeo en la mayor parte de España, y Viura en Rioja. Tiene la inusual virtud de hacer vinos blancos jóvenes, a menudo coupages, con vivacidad y carácter.



Región

La D.O Rueda es una región vinícola situada en la meseta de Castilla y León entre dos de las denominaciones más relevantes en elaboración de vino tinto (Ribera del Duero y Toro). El río Duero fluye por la región del Este a Oeste. Rueda obtuvo su certificación como Denominación de Origen en 1980, siendo la primera D.O de Castilla y León. La región tiene un clima continental clásico con largos inviernos fríos, cortas primaveras y veranos calurosos.

VARIEDAD
Verdejo y Viura

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10°C

Notas de Cata

Amarillo pálido brillante con matices verdosos. En nariz, tiene intensos aromas a frutas tropicales maduras y peras con sutiles tonos cítricos, flores y manzana. En boca, los sabores reflejan los aromas. El vino tiene una acidez bien integrada, cuerpo medio y final suave.

Maridaje

Es el perfecto acompañante de pescado al vapor, pulpo en vinagre y otros aperitivos. También combina bien con mariscos o pizzas tropicales.

Información Técnica

Las uvas verdejo y viura se vendimian por la noche a principios de octubre. Esta temperatura nocturna más baja hace que las uvas conserven su maravilloso carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera con las pieles durante unas horas a bajas temperaturas para obtener la máxima expresividad. El proceso de elaboración conlleva un cuidadoso control en cada fase del proceso para evitar oxidaciones. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable y temperatura controlada entre 14 y 17°C.

Premios

ORO
2023 Mundus Vini: Analivia Verdejo Viura 2022