

D.O. Rueda

Analivia Verdejo

Analivia Verdejo está elaborado en nuestra bodega de Pagos del Rey, ubicada en Rueda (Valladolid). El vino está elaborado con uvas de la variedad verdejo destacando sus aromas únicos, frescura, sensación de volumen y untuosidad, que los distingue de otras variedades blancas más ligeras. Además, la Verdejo mantiene una acidez refrescante que aporta vivacidad al vino.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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**	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, salpicón de marisco y otros aperitivos. También combina bien con mariscos o pizzas tropicales.

Información Técnica

Las uvas de la variedd verdejo 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 17ºC.