

D.O. Rueda

Analivia Verdejo Selección

En España, la variedad de uva verdejo es un sinónimo de un delicioso vino blanco ligero y afrutado.
Analivia Verdejo Selección está elaborado en la bodega de Pagos del Rey ubicada en Rueda (Valladolid). Un cultivo cuidadoso de la uva estrella de esta región, la verdejo, combinada con las más modernas técnicas en vinificación, dan lugar a un vino blanco deliciosamente fresco y afrutado con verdadero carácter y personalidad.

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 con sutiles tonos dorados. Presenta un elegante perfume de cítricos y frutas tropicales como mandarinas, piña y pomelos junto con flores blancas y toques herbáceos. En boca, los sabores reflejan fielmente los aromas, con una acidez equilibrada y un postgusto fresco y duradero.

Maridaje

Perfecto con comida asiática como la tailandesa y japonesa; pescados al vapor o al horno y verduras con jamón y queso.

Información Técnica

Las uvas se vendimian a finales de septiembre- principios de octubre de madrugada. Esta temperatura 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. Posteriormente se realiza una crianza sobre lías y se fermenta con levaduras de máximo respeto varietal. El proceso de elaboración conlleva un cuidadoso control en cada fase para evitar oxidaciones. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable y temperatura controlada entre 14-16ºC.

Premios

90 PUNTOS
2026 Tim Atkin – Rueda Top 100: Analivia Verdejo Selección 2025
ORO
2024 CINVE: Analivia Verdejo Selección 2023
2024 Berliner Wine Trophy: Analivia Verdejo Selección 2023
2024 Concurso Internacional de vinos de España (CINVE): Analivia Verdejo Selección 2023
PLATA
2025 Berliner Wine Trophy: Analivia Verdejo Selección 2024