



D.O. Rueda

Auténtica Verdejo

AUTÉNTICA es un vino que celebra la esencia de la variedad verdejo de la DO Rueda. Su nombre rinde homenaje a este **varietal**, auténtico protagonista y **exponente** de una región donde se elaboran excelentes vinos blancos que se caracterizan por su frescura, su elegancia y acompañada siempre de aromas frutales y notas herbáceas. Auténtica refleja el sabor puro y genuino de una zona con un gran tradición vitivinícola.



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 reflejos dorados. En nariz, elegantes aromas a cítricos como mandarinas y naranjas y flores blancas combinadas con sutiles notas de eneldo y heno al final.

En boca se reflejan los aromas y el vino tiene una acidez bien integrada, cuerpo medio y un final fresco y agradable.

Maridaje

Perfecto con pescados y mariscos, ensaladas de verduras o sopas frías.

Información Técnica

Antes del prensado, el mosto se macera con las pieles entre 6 y 8 horas para pasar a la fermentación que tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14-16°C. Todo ello da como resultado un vino blanco fresco, amable y muy equilibrado

Premios

ORO

2025 Mundus Vini: Auténtica Verdejo 2024

2025 Berliner Wine Trophy: Auténtica Verdejo 2024