



## D.O. Rueda

### Blume Verdejo Ecológico

Blume ecológico se elabora con uva verdejo procedente de viñedos con certificación orgánica y amparado bajo la DO Rueda.

Su cuidada elaboración y la clarificación realizada con los estándares de "vino vegano" le confieren una personalidad propia. Se trata de un vino muy equilibrado y elegante.

#### 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 frío. 8-10 °**

#### Notas de Cata

De tonalidades verdosas típicas de la uva verdejo. En nariz se perciben matices de hierba de monte bajo con toques afrutados. En boca, es ligeramente amargo que junto con su natural equilibrada acidez invita a seguir degustándolo.

#### Maridaje

Por su frescura armoniza con todo tipo de arroces, pastas, ensaladas tibias, cremas y parrilladas de verduras.

#### Información Técnica

Las uvas con las que elaboramos nuestro Blume Ecológico proceden de viñedos situados a 770 metros sobre el nivel del mar, soportan inviernos fríos y muy largos, primaveras cortas con heladas tardías y veranos calurosos y secos. Estos viñedos cultivados en ecológico están controlados y certificados por empresas autorizadas por La Junta de Castilla y León, para llevar a cabo tal certificación. El proceso de elaboración del vino ecológico está diferenciado totalmente del proceso de elaboración convencional, garantizando a través de la trazabilidad la elaboración con productos aptos para veganos. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14 a 16°C. El proceso incluye una cuidadosa manipulación en todas sus partes.