



D.O. Rueda

Blume Verdejo Selección

En España, la variedad autóctona verdejo es un símbolo de vinos blancos ligeros y afrutados muy agradables de beber en cualquier época del año.

Blume Verdejo Selección está elaborado en la [bodega de Pagos del Rey](#) ubicada en Rueda (Valladolid). Un cuidadoso tratamiento de la uva verdejo, la variedad estrella en esta región, junto con las técnicas de vinificación más modernas, dan como resultado un vino blanco seco, fresco y afrutado con carácter y brillantez.



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
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

Las uvas Verdejo se vendimian por la noche a comienzos de octubre. Esta fresca temperatura hace que las uvas mantengan su extraordinario carácter aromático. Antes de la prensa, el mosto se macera con las pieles entre 6 y 8 horas a bajas temperaturas. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14-16°C. El proceso incluye una cuidadosa manipulación en todas sus fases. El resultado es un vino fresco y sutil.

Premios

ORO

2024 AWC Vienna: Blume Verdejo Selección 2023

PLATA

2024 VinEspaña: Blume Verdejo Selección 2023