



D.O. Rueda

La Camioneta Verdejo

En España, la variedad de uva verdejo es un sinónimo de un delicioso vino blanco ligero y afrutado.

La Camioneta Verdejo es un vino que capta a la perfección la imagen fresca y desenfadada de la región de Rueda, donde está ubicada la bodega de Pagos del Rey. 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.



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 y 10°C

Notas de Cata

Color alimonado con reflejos dorados. En nariz predominan las notas a hinojo, heno y fruta blanca madura. En boca es frutoso, intenso y agradable.

Maridaje

Disfruta de este vino verdejo con mariscos y pescados y sorprende con un maridaje con comida asiática.

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. 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 14-16°C.