

D.O. Rueda

Medusa Verdejo Ecológico

Este vino se suma a la gama Medusa como reflejo de la excelente evolución de los vinos blancos españoles. Está elaborado con la variedad de uva reina de la DO Rueda, donde se elabora: la uva blanca verdejo.
Medusa Verdejo Ecológico conserva las características típicas de esta variedad de uva, con matices de hierba, toques afrutados, frescura y excelente acidez.

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 muy frío.**

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

Fermentación del mosto flor a temperatura controlada de 16ºC en depósitos de acero inoxidable.

Premios

ORO
2025 Mundus Vini: Medusa Verdejo Ecológico 2024