



D.O. Rueda

Blume Sauvignon Blanc

Blume Sauvignon Blanc está elaborado en la bodega de Pagos del Rey ubicada en Rueda (Valladolid) con la variedad internacional Sauvignon Blanc originaria de Francia.

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
Sauvignon Blanc

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
8-10 ° C

Notas de Cata

Amarillo claro con reflejos verdosos. Aroma intenso a melocotón, mango y papaya junto con toques de hierba y heno. El paladar es fresco, afrutado y vivaz, con un final fresco, ligero y agradable.

Maridaje

Un perfecto compañero de pescados, mariscos, queso de cabra. Perfecto para verduras a la plancha y guisantes con jamón.

Información Técnica

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

Premios

ORO

2020 Berliner Wein Trophy: Blume Sauvignon Blanc 2019

2019 Mundus Vini: Blume Sauvignon Blanc 2018

2019 Berliner Wein Trophy: Blume Sauvignon Blanc 2018

PLATA

2019 Japan Wine Challenge: Blume Sauvignon Blanc 2018



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

PLATA

2020 [Sakura Awards](#): Blume Verdejo Selección 2019

2019 [Ultimate Wine Challenge](#): Blume Verdejo Selección 2018

2019 [BACO](#): Blume Verdejo Selección 2018



D.O. Rueda

Blume Verdejo Viura

Blume Verdejo Viura está elaborado en nuestra bodega de Pagos del Rey, ubicada en Rueda (Valladolid). Este vino está elaborado con uva de la variedad verdejo y un pequeño porcentaje de la variedad Viura. La histórica variedad viura se conoce como Macabeu y Maccabéo en el sur de Francia y Macabeo en muchas otras partes de España. Tiene la virtud de hacer vinos blancos secos a menudo en forma de coupage con nervio y carácter.

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 y Viura

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
8 - 10 °C

Notas de Cata

Brillante amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz el vino tiene aromas intensos a frutas tropicales junto con sutiles notas a cítricos, flores y manzanas. En boca, los sabores reflejan la nariz y el vino tiene una acidez bien integrada, cuerpo medio y final suave.

Maridaje

Acompaña perfectamente bacalao, pulpo a la gallega y otros aperitivos con mariscos y ensaladas de estilo mediterráneo.

Información Técnica

Las uvas verdejo y viura se vendimian por la noche a comienzos de octubre. Esta fresca temperatura hace que las uvas mantengan su extraordinario carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera con las pieles entre 6 y 8 horas en depósitos inertizados. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14 a 17°C. El proceso incluye una cuidadosa manipulación en todas sus fases. El resultado es un vino fresco y sutil.