



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.



Otros

La Camioneta Frizzante

Déjate seducir por La Camioneta frizzante. Un espumoso refrescante, divertido que combina con cualquier tipo de plato gracias a su baja graduación alcohólica y a sus finas burbujas.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Verdejo

ESTILO
Frizzante

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
5.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
6-8°C

Notas de Cata

Elaborado con uvas de la variedad Verdejo con un proceso natural, conseguimos un perfecto equilibrio de alcohol, acidez y dulzor, con un carácter frutal. Goloso y muy refrescante por el contenido carbónico natural y su baja graduación alcohólica 5.5%.

Maridaje

Tomándolo muy frío se convierte en el acompañamiento perfecto para cualquier aperitivo o cena ligera.

Información Técnica

Elaborado con uvas de la variedad Verdejo, recolectadas por la noche y que pre-maceran en frío antes del prensado para una máxima extracción de los aromas varietales característicos del Verdejo. El Mosto es parcialmente fermentado en depósitos isobáricos especiales hasta conseguir un perfecto balance entre el alcohol, dulzor, acidez y contenido en CO2 de origen natural. La fermentación se para en 5.5 grados de alcohol mediante frío.



Otros

La Camioneta Moscato

Las finas y refrescantes burbujas de La Camioneta Moscato lo convierten en la nueva tendencia de moda entre los amantes del vino. Elaborado con uva moscatel conserva todo la dulzura de esta variedad que madura al sol en los campos manchegos.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Moscatel

ESTILO
Vino espumoso.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
7%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se recomienda servir muy frío (6-9°C).

Notas de Cata

Delicado y agradable Moscato. Floral, intensas notas exóticas, aromas característicos de fruta blanca de hueso y piel de melocotón. Boca refrescante, con delicadas burbujas y sensación melosa en el paladar.

Maridaje

Es un vino ideal para tomar de aperitivo y para acompañar los postres, gracias a su bajo contenido en alcohol.

Información Técnica

Elaborado con uvas de la variedad Moscatel de Alejandría. Después de un cuidadoso y leve prensado se obtiene un mosto limpio de gran calidad. Este mosto se fermenta con levaduras especialmente seleccionadas en depósitos isobáricos hasta los 7 grados de alcohol, dejando una presión interna en unos 4 bares tras la parada de la fermentación con frío. Se mantiene sobre sus lías finas durante algunas semanas a temperaturas bajo de cero para su maduración, afinamiento y finalización del vino espumoso. Se debe integrar todos sus matices aromáticos con las finas y delicadas burbujas. Posteriormente el Moscato es filtrado y embotellado de forma estéril.