

## Auténtica



### D.O. Rueda Auténtica

La D.O Rueda se ha convertido en un símbolo de calidad y garantía de excelentes vinos blancos. AUTÉNTICA es un vino elaborado en nuestra propia bodega de Rueda siguiendo un cuidadoso proceso y con las técnicas de vinificación más modernas: las uvas 100% verdejo, se vendimian por la noche a comienzos de octubre lo que permite que las uvas mantengan un extraordinario carácter aromático.



### 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 8-10° 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

Antes del prensado, el mosto se macera con las pieles entre 6 y 8 horas para pasar a la fermentación que tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14-16°C. Todo ello da como resultado un vino blanco fresco, amable y muy equilibrado