Rueda, 28 de julio de 2015.

**NOTA DE PRENSA.-**

# RUEDA ES LA D.O. DE VINO BLANCO MÁS RECOMENDADA POR LOS CONSUMIDORES ESPAÑOLES

## El 73% de los consumidores habituales declara preferir los vinos blancos de la D.O. Rueda frente a otros.

Según un estudio elaborado por AC Nielsen, los consumidores españoles apuestan por los vinos de la DO Rueda, siendo la DO de vinos de calidad que mayor porcentaje de conversión ostenta con un 61%, lo que significa que los consumidores que prueban los vinos de Rueda deciden consumirlos de forma habitual. Además, de estos consumidores habituales, el 73% los prefiere frente a otras alternativas, siendo además la Denominación de Origen más recomendada con un 25% del total.

La DO Rueda está muy presente en la mente de los españoles. Según el informe, si pedimos a un consumidor que piense en un vino blanco, Rueda es por porcentaje, la primera elección para el consumidor español. Es apreciada y valorada por la calidad y sabor de sus vinos a los que consideran frescos, suaves y afrutados, asociándolos al buen tiempo e ideales para momentos compartidos, de encuentro y reunión. Se asocia en especial con los jóvenes para momentos desenfadados, divertidos y "de risas".

Casi el 40% de los entrevistados consume vino DO Rueda de forma habitual, un porcentaje superior al del resto de denominaciones de vino blanco. El nivel de satisfacción del consumidor con Rueda es muy alto, alcanzando los 4,2 puntos sobre 5, por encima de otras denominaciones de origen. Además, los consumidores vinculan de forma muy clara la variedad Verdejo con Rueda. En concreto 3 de cada 4 encuestados asocian esta variedad con los vinos de Rueda.

Para Santiago Mora, Director General de la DO Rueda *"estos datos suponen un nuevo impulso para la Denominación y un refuerzo al trabajo que se viene realizando desde hace tiempo, no solo desde el CR sino también desde las 66 bodegas y 1.500 viticultores que la integran, donde cada día se trabaja por conseguir que la denominación de origen Rueda ofrezca unos vinos de la máxima calidad para mantener esos datos de fidelización, pues como el estudio indica, el que prueba un Rueda se queda".*

Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Rueda 983-868248

*Siempre podrán encontrar información actualizada en el web:*
**www.dorueda.comwww.facebook/dorueda.com**