

Rueda, 7 de febrero de 2020

NOTA DE PRENSA. -

5 VINOS DE LA D.O. RUEDA PARA SORPRENDER ESTE SAN VALENTÍN

La Denominación de Origen Rueda te propone una selección de cinco vinos para regalar a tu pareja, según su personalidad, en la cita más romántica del año.



PARA LOS DETALLISTAS: Javier Ruiz Verdejo Sobre Lías 2019, Bodegas Javier Ruiz.

Vino de la variedad verdejo elaborado sobre lías. Se aprecia un color amarillo pálido, con reflejos verdosos. En nariz es intenso y elegante, marcado por aromas de fruta blanca junto con matices de hinojo y finas hierbas. En boca resulta muy equilibrado, con una excelente acidez que le aporta frescura. Persistencia larga con el agradable amargor propio de la variedad verdejo de Rueda, para aquellos que les gustan los sabores mas secos. El perfecto regalo gourmet para los más detallistas.



PARA LOS GOLOSOS: Circe 2019, Avelino Vegas.

Procedente de pequeños viñedos situados en la zona segoviana de la D.O. Rueda. Circe, con nombre de una diosa griega, es un vino únicamente elaborado con uva Verdejo de Rueda. De color amarillo pálido, brillante. Con aromas afrutados, flores blancas, muy expresivo y varietal. En boca tiene una entrada ligeramente golosa y suave, un tándem perfecto que te dejará un recuerdo bueno e intenso de este vino. Un gran vino para disfrutar en un momento dulce.



PARA LOS AVENTUREROS: Shaya 2018, Bodegas y Viñedos Shaya.

Shaya, es un vino 100% elaborado con uva Verdejo de la D.O. Rueda. Procede de viñas muy viejas y con bajo rendimiento, de la provincia de Segovia. Presenta un color amarillo pálido, muy brillante, con reflejos verdosos. Tiene un aroma intenso con recuerdos florales, con notas de pomelo y pimienta blanca. Un vino serio y equilibrado que te permitirá disfrutar de un final largo. La opción más refrescante para los que se atreven con todo.



PARA LOS ELEGANTES: José Pariente Finca las Comas 2016, Bodegas José Pariente.

Bodegas José Pariente presenta con Finca Las Comas su primer vino de parcela. Este vino procede de un pequeño viñedo centenario que da nombre a la finca “Las Comas”. Es fermentado y criado en fudres de roble austriaco. De color amarillo pajizo pálido, en nariz es muy elegante y complejo, con aromas de fruta madura y toques balsámicos, floral sobre un fondo de madera especiada y muy bien integrada. En boca es amplio e intenso, la elección perfecta para los paladares más exquisitos.



PARA LOS APASIONADOS: De Alberto Dorado, Bodegas de Alberto.

El Dorado es un tipo de vino tradicional de la D.O. Rueda. Un vino generoso, envejecido en envases de cristal llamados “damajuanas”. Así nace De Alberto Dorado, elaborado con Verdejo y que ha permanecido en botas de roble. Vino que sorprende por su color dorado, brillante y denso. Muy complejo en aromas de frutos secos, evocador y con fondo de flores blancas. En boca es amplio, con un recuerdo de frutos secos prolongado. Un disfrute para los sentidos.