

Rueda, 12 de junio de 2020

NOTA DE PRENSA. -

LA D.O. RUEDA CELEBRA HOY EL "VERDEJO DAY"

Hoy, 12 de junio se celebra a nivel internacional el "Verdejo Day", que hace honor a la variedad Verdejo, uva autóctona y embajadora de los vinos de Rueda.

Con motivo del #worldverdejoday, que se celebra este día en países como Holanda, Bélgica, Alemania, Suiza, Reino Unido y España se busca aponer en valor la variedad Verdejo como seña de identidad de los vinos de la Denominación de Origen Rueda.

"Queremos que nuestra uva, la Verdejo, sea sinónimo de calidad, versatilidad y longevidad" afirma Carmen San Martin, presidenta de la D.O. Rueda. "Por ello, animamos a todos nuestros consumidores a disfrutar de este día brindando con un Verdejo de la D.O. Rueda".

Con motivo del "Verdejo Day" desde la D.O. Rueda te descubrimos algunos datos sobre esta variedad de uva que te sorprenderán:

- 1. La variedad Verdejo es autóctona de la D.O. Rueda, donde lleva plantada desde el siglo XI, aunque se puede encontrar en diferentes zonas, pero es en Rueda donde alcanza sus características organolépticas óptimas.
- 2. El aroma y sabor de la Verdejo tiene matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez, logrando vinos con una gran armonía.
- 3. ¿Cómo acompañarlo? Lo mejor que tiene la variedad Verdejo es su versatilidad, ya que tiene capacidad para elaborar distintos tipos de vino que pueden acompañar desde los platos más simples hasta los más complejos: mariscos, pescados, pastas, arroces, quesos, carnes blancas, cordero,...Además puede beberse en distintos momentos del día: en el aperitivo, durante las comidas o en el postre.
- 4. No todos los vinos que produce esta uva son jóvenes, la Verdejo puede ser también elaborada con pretensión de envejecimiento y producir vinos con capacidad de guarda gracias a su carácter longevo.
- 5. Según datos de la Consultora AC Nielsen, el 90% de los consumidores que piden "Un Verdejo", esperan la calidad de un vino D.O.Rueda.