

Rueda, 5 de noviembre de 2020

## **NOTA DE PRENSA.**

### **CUATRO VINOS DE LA D.O. RUEDA PARA LOS PLANES DE OTOÑO**

El otoño es una época que ofrece numerosos planes propios de la estación para disfrutar tanto en interior como en exterior. Te dejamos a continuación cuatro vinos que deberán acompañarte sí o sí durante esta temporada. ¡Chin, chin!

***Castelo de Medina Verdejo Vendimia Seleccionada 2018, de Bodegas Castelo de Medina, para un atardecer con castañas y vino.***

Elaborado exclusivamente con uva Verdejo de la D.O. Rueda, ha permanecido seis meses en crianza sobre lías y tres meses en barrica de roble francés. De color amarillo pajizo y tonalidad verdosa. Aromas herbáceos y un toque especiado muy elegante de la crianza en madera, que combinará perfectamente con el tostado y toque dulzón de las castañas. Busca un mirador con buenas vistas para ver el atardecer, descorcha una botella de este vino intenso y con matices balsámicos y disfruta de la perfecta tarde otoñal con castañas asadas.

***Picnic en el bosque acompañado de un vino Javier Ruiz Sobre Lías 2019 de Bodegas Javier Ruiz.***

Javier Ruiz sobre lías, es un varietal de Verdejo 100 % con D.O Rueda. Se obtiene realizando una maceración antes de la fermentación en frío y permanece 3 meses en contacto con las lías. Color amarillo pajizo y reflejos verdosos. Destacan sus aromas de fruta blanca sobre fondo de hinojo. En boca es sabroso, untuoso y con una acidez bien equilibrada.

Un buen plan en un día de otoño es un picnic en el bosque con una tabla de quesos suaves y cremosos. Os proponemos maridarlo con una copa de Javier Ruiz Sobre Lías. Su acidez aligera las sensaciones grasas del queso y refresca el paladar para seguir disfrutando de este maravilloso plan.

***Quiche de calabaza y una copa de Beronia Verdejo 2019 de Beronia Rueda - Gonzalez Byass.***

Beronia Verdejo 2019 de la D.O. Rueda tiene una elaboración muy especial; su vendimia se realiza en dos tiempos, el primero para recoger las uvas más tempranas, que aportan frescura, y el segundo, seleccionando los frutos maduros para aportar volumen al conjunto final. De color amarillo pálido con aromas cítricos y de hierbas recién cortada. En boca es fresco, con agradables notas cítricas, ideal para equilibrar el ligero dulzor de la quiche rellena de calabaza y membrillo. Reúne a tus amigos más cocinitas para este plan gourmet, preparad este magnífico plato y a brindar.

***Las setas, el producto de la temporada, maridado con el vino Shaya Verdejo 2018 de Bodegas y Viñedos Shaya.***

Shaya Verdejo 2018 procede de un viñedo en vaso ubicado en suelo arenoso en la D.O. Rueda. Elaborado como vino joven, tiene un porcentaje del 20% al 30% fermentado en barricas de 500 a 600 litros. De color amarillo pálido, con aromas de flores blancas y fruta de hueso con notas cítricas. En boca se aprecian notas minerales y especiadas de su paso por madera. Equilibrado y con acidez refrescante.

Por ello te proponemos el plan, ir a recoger el producto de la temporada: las setas, que poseen una gran riqueza de texturas y aromas ligados al entorno que les rodea y que combinan de maravilla con los matices minerales de terruño que aparecen también en Shaya Verdejo.

Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Rueda 983 868 248

Siempre podrán encontrar información actualizada en el web: [www.dorueda.com](http://www.dorueda.com)

