

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

