

Rueda, 23 de noviembre de 2020

## **NOTA DE PRENSA. -**

# **EL VINO DORADO, EL SECRETO MEJOR GUARDADO DE LA D.O. RUEDA**

La D.O. Rueda, es conocida por los vinos frescos y afrutados que produce la variedad autóctona de la zona; la Verdejo. Pero Rueda, también tiene sus secretos: los dorados, los vinos con más historia de la denominación de origen, elaborados con las variedades Verdejo y/o Palomino Fino. Estos vinos de licor tienen una graduación mínima de 15 grados. Se obtienen a través de crianza oxidativa y deben permanecer en barrica de roble por lo menos los dos últimos años antes de su comercialización. A continuación, os dejamos tres dorados de la D.O. Rueda que os sorprenderán:

### **61 Dorado en Rama. Bodega Cuatro Rayas.**

Un vino de producción limitada elaborado con las variedades Palomino, procedente de una parcela centenaria con apenas una hectárea, y Verdejo, también con una antigüedad de cien años.

Este vino se selecciona mediante la cata de más de 100 barricas, algunas con vinos de más de 60 años. Se elabora siguiendo el método de crianza y envejecimiento tradicional de la zona, semejante a los vinos generosos del sur de la Península. Se introduce en envases de madera de 550-660 litros de capacidad, también llamados botas, dejando 1/3 del envase sin llenar.

**Es un vino con tonos dorados, con aromas tostados y de vainilla característicos de los vinos dorados de Rueda. Una característica diferenciadora del “61” en Rama, es que pasa directamente de la bota a la botella, es decir, ni se clarifica ni se filtra. Posee 17 grados de alcohol.**

### **CARRASVIÑAS DORADO. Bodegas Félix Lorenzo Cachazo.**

Se elabora con las variedades blancas de Verdejo y Palomino Fino, obteniéndose un vino base de 15 grados de alcohol. Posteriormente, se introduce el vino en envases de cristal de 16 litros de capacidad, llamados “damajuanas” permaneciendo a la intemperie, en el exterior de la bodega durante al menos 18 meses, facilitándose así su crianza oxidativa.

Antes de ser comercializado, permanece al menos dos años en envases de roble. Este es el sistema de elaboración tradicional para obtener los vinos Dorados de Rueda. **Carrasviñas Dorado**, valorado con 92 puntos Parker, **presenta un bonito color dorado,**

**en boca es untuoso, con matices de frutos secos. Un vino potente, especiado y de gran complejidad.**

**DE ALBERTO DORADO. Bodegas De Alberto.**

100 % elaborado con uva Verdejo, siguiendo el método la elaboración tradicional del Dorado de Rueda. Este vino se somete a crianza oxidativa en damajuanas expuestas al sol y posterior envejecimiento en botas de roble por el sistema de soleras, conservando la madre de más de 70 años.

Este método tradicional, ha sido mantenido por la familia Gutiérrez de forma ininterrumpida desde los años 40 y transmitido de generación en generación. **De Alberto Dorado cuenta con 17 grados de alcohol. Es de color oro viejo y tiene aromas de frutos secos ligeramente tostados, flores blancas y en boca es intenso y muy elegante con recuerdos de vainilla y pasas.**

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)*

