

Rueda, 25 de enero de 2021

VINOS PARA SORPENDER EN UN SAN VALENTÍN ESPECIAL

¿Eres de los que les gusta brindar con un buen vino en San Valentín? La Denominación de Origen Rueda te propone una selección de vinos blancos para celebrar esta fecha como se merece. Este año más que nunca, no dejes de brindar en el día de los enamorados. ¡Salud y mucho amor en un día tan especial!

1. Para los que preparan con tiempo una velada romántica en casa y no se les olvida un detalle, con **Sapientia Verdejo Ecológico 2020 de Lagar de Moha** acertarán siempre. Un vino ecológico certificado por la Unión Europea y procedente de viñedos que sólo se han tratado con métodos naturales. De color amarillo con reflejos verdosos, es un vino intenso en nariz con refrescantes aromas de flores blancas y monte bajo y con un fondo balsámico. Muy elegante en boca, complejo, y con un final ligeramente amargo, es un vino perfecto para las parejas más comprometidas.
2. Para los arriesgados, a los que les gusta sorprender a su pareja con infinidad de aventuras, proponemos **Caserío de Dueñas Fermentado en Barrica 2018 de Finca Caserío de Dueñas**. De la mano de la primera mujer española Master of Wine, Almudena Alberca MW, nace este vino elaborado 100% con uva Verdejo de viñedos de más de 60 años. De color amarillo dorado, contiene aromas cítricos combinados con suaves especiados de la crianza en madera. En boca es intenso, sabroso y persistente a la vez que equilibrado. Un vino ideal para los que nunca dicen que no a probar cosas nuevas.
3. Para los que todavía Cupido no ha llamado a su puerta, pero brindan por lo que pueda llegar, os recomendamos **Martivilí Verdejo 2020 de Bodegas y Viñedos Ángel Lorenzo Cachazo**; una bodega familiar fundada en 1988. Con un color amarillo pajizo con tonos verdosos, presenta aromas de frutas maduras, recuerdos de manzana verde e hinojo. En boca es un vino redondo, con toques amargos y una acidez muy equilibrada. Una excelente opción para brindar por un año de mucho amor.
4. Para las parejas que celebran este día por todo lo alto, el espumoso **Añ Brut Nature de Bodegas Mocén** es el ideal. Su fermentación en botella se realiza en cavas subterráneas a 23 metros de profundidad. Este espumoso de color amarillo pálido tiene una burbuja muy fina. Con aromas afrutados, cuenta con un toque ligeramente floral y con recuerdos a pastel de manzana. En boca es fresco, vivo y muy agradable. Un vino perfecto para brindar por los momentos únicos.