

Rueda, 7 de mayo de 2021

NOTA DE PRENSA.-

EL GRAN VINO DE RUEDA: LA APUESTA DE LA D.O. RUEDA PARA 2021

Los vinos de esta nueva categoría están enfocados a la alta gastronomía y aportan un valor añadido al consumidor, defendiendo el origen y apostando por los rigurosos controles de calidad de la DO.

Una de las grandes novedades de la Denominación de Origen Rueda para este año es el lanzamiento del 'Gran Vino de Rueda', una nueva categoría que cuenta con una materia prima de la mejor calidad. *"El objetivo es que los enólogos de la zona puedan experimentar y obtener el máximo potencial de las variedades permitidas, en especial de nuestra uva autóctona, la Verdejo. Queremos demostrar su versatilidad y capacidad de envejecimiento, elaborando vinos que posicionen a la marca Rueda en la alta gastronomía"*, confirma Carmen San Martín, presidenta de la Denominación de Origen.

En el mes de abril han comenzado las catas de calificación de estas elaboraciones. Los primeros vinos ya han superado los estrictos controles de calidad el Consejo Regulador y el análisis sensorial y fisicoquímico que realizan desde el comité de catadores de la DO, formado por enólogos, sumilleres y profesionales del sector. Una vez pasados estos controles, las elaboraciones saldrán al mercado con una contraetiqueta especial, diseñada en tonos dorados y negro, colores que quieren transmitir elegancia y exclusividad. Además, esta contraetiqueta cuenta con una estampación diseñada específicamente para la D.O. Rueda, para certificar su calidad y su origen.

Con esta nueva categoría, la Denominación de Origen destaca la importancia del viñedo antiguo y el trabajo que realizan los viticultores, preservando el patrimonio de la zona. *"El 'Gran Vino de Rueda' aporta un gran valor añadido al consumidor, al que esperamos sorprender tanto en el ámbito nacional como internacional. Con esta iniciativa seguimos adaptándonos a los requisitos de un público cada vez más formado, que apuesta por la creciente calidad de los vinos de la D.O. Rueda,"*, añade Carmen San Martín.

Las elaboraciones que forman parte en este nuevo marco de calidad tienen que cumplir varios requisitos: provenir de viñedos con una antigüedad superior a los 30 años, tener un rendimiento máximo de 6.500kg/ha y una transformación de kilos a litros del 65%.

Más información en: www.dorueda.com

