

Rueda, 11 de noviembre de 2021

NOTA DE PRENSA

CINCO VINOS DE LA D.O. RUEDA PARA TUS PLATOS NAVIDEÑOS

¡La Navidad está a la vuelta de la esquina! Las celebraciones en estas fechas se producen en torno a una mesa donde el vino es uno de los grandes protagonistas. Por ello, la D.O. Rueda te propone cinco vinos para acompañar tus recetas más navideñas. Descorcha un Rueda y compártelo con quienes más quieres. ¡Por un 2022 repleto de momentos únicos!

Emina Verdejo 2020, de Bodegas Emina

El vino, elaborado con su propia levadura autóctona, transmite una personalidad propia y exclusiva. Tiene un color amarillo pálido con ribete verdoso. En nariz es intenso, con aromas de fruta tropical (como el maracuyá) y toques de heno e hinojo. En boca es equilibrado, fresco y con un elegante toque amargo.

Blanco Nieva Pie Franco Verdejo 2020, de Bodegas Blanco Nieva

Se elabora con uvas procedentes de viñedos centenarios plantados en Pie Franco (vides no injertadas), lo que hizo que sobrevivieran a la plaga de filoxera del siglo XIX. De color amarillo pálido, el vino tiene aromas de gran complejidad, con toques minerales sobre fondo de fruta blanca. En boca es sedoso, con volumen y una agradable sensación de frescura.

Caserío de Dueñas Verdejo fermentado en barrica 2018, de Finca Caserío de Dueñas.

La uva Verdejo con la que se elabora este vino proviene de vides de más de 60 años de antigüedad. De color amarillo brillante con toques dorados, está elaborado por Almudena Alberca MW, la primera mujer española Master of Wine. Presenta aromas afrutados cítricos como el pomelo, combinados con los tonos especiados que le aporta la madera. En boca es elegante, sabroso y amplio.

Protos Verdejo Reserva 2018, de Bodegas Protos

Se trata de un vino amarillo pajizo intenso, con una crianza de 24 meses. Con él, Protos se convierte en la bodega pionera en la elaboración de "Vinos Reserva", dentro de los blancos de la D.O. Rueda. En él destaca una perfecta armonía entre los aromas varietales como el hinojo, las notas cítricas y los aromas que aporta la madera con toques especiados y balsámicos. Es un vino con volumen y estructura, que conserva al mismo tiempo frescura gracias a su buena acidez.

De Alberto Dorado, de Bodegas de Alberto

De Alberto Dorado es un vino de crianza oxidativa -obtenida a través de un sistema tradicional dentro de la D.O. Rueda- que consiste en exponer los vinos al sol dentro de envases de cristal denominados “damajuanas”. Posteriormente, el proceso de envejecimiento se lleva a cabo mediante un sistema de soleras. Haciendo honor a su nomenclatura, el vino presenta un sugerente color dorado y es complejo en aromas: evoca frutos secos y tostados, sobre todo la avellana. En boca resulta untuoso, suave y delicado; 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

