

Rueda, 17 de 12 de 2021

NOTA DE PRENSA

BRINDA POR UN NUEVO AÑO CON UN VINO D.O. RUEDA

Decimos adiós al 2021 para abrir la puerta a un nuevo año que afrontamos con ilusión, ganas y esperanza. Es hora de alzar la copa y desear todo lo mejor a aquellos que más queremos. Por eso, la D.O. Rueda te propone cinco ejemplos de vinos para que te acompañen en los brindis que no pueden faltar en estas fechas. ¿Has pensado ya cuál será tu frase para invocar un año inolvidable?

“Año nuevo, vida nueva” con RENACCE Brut Nature, de Bodegas Mocén

Para dar la bienvenida al 2022 recomendamos este espumoso de color amarillo pálido y burbuja fina conseguida gracias su fermentación en botella, que se realiza en cavas subterráneas a 23 metros de profundidad. Con aromas afrutados y un toque ligeramente floral, cuenta con recuerdos a pastel de manzana. En boca es fresco, vivo y muy agradable.

“Salud, dinero y amor”, con Ramón Bilbao edición Limitada Verdejo 2018 de Bodegas Ramon Bilbao

Para convocar estos tres bastiones de la felicidad en el año que comienza, brinda con los tuyos con este vino de edición limitada. Se trata de un fermentado en tulipas de hormigón y criado en barricas de roble francés y húngaro. De color amarillo verdoso, intenso, contiene aromas de frutas de hueso. Además, en él encontramos un toque especiado debido a su paso por madera. Un vino complejo, untuoso y elegante en boca.

“Por nosotros y no otros”, con Palacio de Bornos Brut, de Palacio de Bornos

¡Despedir el 2021 con humor es necesario para comenzar 2022 con energía! Para ese momento tan especial recomendamos este espumoso con personalidad y carácter diferenciador, elaborado mediante el mismo método tradicional del cava y el champagne. De color amarillo pajizo con irisaciones doradas, presenta una burbuja fina y redondeada, muy bien integrada. Su aroma es potente y maduro, con notas de flores blancas y hierbas silvestres. En boca es amplio y fresco, con una gran estructura.

“Nochevieja que se va, buenos días nos traerá”, con Javier Ruiz sobre lías 2020, de Javier Ruiz

El optimismo es la clave para arrancar el primero de los 365 que quedan por disfrutar. Transmite tus buenos deseos a los tuyos con este vino cuya crianza sobre lías se prolonga durante tres meses para ganar complejidad y volumen en boca. En él destacan sus aromas de flor blanca, hinojo y hierba fresca, con un leve amargor, propio de la variedad Verdejo. En boca tiene un final largo, delicado y persistente.

“¡A por el 2022!”, con Rodríguez & Sanzo bajo velo 2020, de Rodríguez Sanzo S.L

Pequeños y mayores pueden hacer suyo este brindis que irradia la fuerza necesaria para alcanzar nuestros sueños en los días venideros. Para ello, qué mejor que compartir un vino lleno de historia procedente de viñas de 80 años, fermentado en barricas nuevas y criado bajo velo de flor en barricas jerezanas. De color amarillo con reflejos oro pálido, en nariz se detectan matices aromáticos, frutas de hueso madura con notas yodadas y balsámicas. Es intenso en boca, donde se percibe su mineralidad y un toque salino.

