
NOTA DE PRENSA

BLANCA Y DULCE NAVIDAD: POSTRES CON VINOS D.O. RUEDA

Si eres de los que deja lo bueno para el final y siempre consigues hacer un hueco en las comidas de Navidad para llegar con ganas a los postres, atento. La D.O. Rueda propone **cinco ejemplos de vino** para que tus dulces navideños - los de siempre, esos que llevas todo un año esperando - te sepan aún mejor. ¡Apunta!

1. **Turrones.** Ya sean de almendra, chocolate o yema, nunca faltan en las bandejas de las mesas navideñas. No importa cuál sea tu favorito, lo importante es que disfrutes de ellos en compañía y brindando con un Cyatho Verdejo 2020, de Bodegas Cyatho. Se trata de un vino de intensos aromas varietales de frutas blancas, con matices de tipo herbáceo y destellos minerales. Su paso goloso y sabroso, con un fino y elegante final, le convierten en el remate perfecto para unos postres de diez. (falta confirmar imagen).
2. **Mazapán.** Este dulce, de consistencia suave, tiene como base principal el polvo de almendras compactado. Su intenso sabor lleva a combinarlo con una copa de Reina de Castilla Verdejo 100% Selección Cuveé 2019, de Bodegas Reina de Castilla. Este vino presenta aromas elegantes a fruta madura y a especias dulces, con finas notas de roble. Debido a su carácter potente y con volumen es el complemento perfecto para degustar uno de los postres más típicos de la Navidad.
3. **Fruta escarchada.** Todo un icono de los dulces navideños. Para su elaboración se confita el producto y se le aplica un glaseado posterior. El resultado es un producto que puede degustarse solo o combinado dentro de otras recetas. Eso sí, siempre sabe mejor si lo acompañamos de una copa de Eresma Verdejo Vendimia Seleccionada 2020, de Bodega Eresma-La Soterraña. De aromas a frutas blancas como la manzana, el vino presenta una agradable acidez que equilibra el dulzor intenso de la fruta escarchada.
4. **Polvorones.** Ya sabes que cuando los comes es recomendable no decir “ni Pamplona”. Para disfrutar de este clásico de los postres navideños, mejor si lo empapas con Beronia Rueda Verdejo 2020, de Beronia Rueda. Un vino perfecto para compartir con amigos, de alta intensidad aromática y lleno de matices: cítricos, flores blancas y hierba fresca sobre fondo de fruta exótica. Untuoso en boca y elegante en su paso, aporta el toque de acidez ideal para que disfrutes de tus momentos más dulces.
5. **Roscón de Reyes.** ¡El remate perfecto para una dulce Navidad! Nos quedamos con su versión clásica sin relleno y te proponemos armonizar sus ingredientes con Marqués



de Cáceres Verdejo 2020, de Marqués de Cáceres. Un vino de nariz elegante, sutil, que desgrana la fragancia de frutas blancas con finas notas cítricas. Elegante, complejo y fresco, presenta un fino toque de pomelo que aporta una agradable persistencia. Perfecto para brindar por un año nuevo lleno de celebraciones en buena compañía.