



Rueda, 27 de marzo de 2023

NOTA DE PRENSA.

UNA SEMANA SANTA DE VINO Y RUTAS

¡No todo es playa o montaña en Semana Santa! El turismo de interior cada vez irrumpe con más fuerza en los planes vacacionales. Por eso, la D.O. Rueda te propone cinco escapadas a lugares mágicos de la provincia de Valladolid incluidos dentro la Ruta del Vino de Rueda. Y como sabemos que siempre celebras poder tener tiempo libre, todos ellos vienen acompañados de cinco ejemplos de vinos de la D.O. Rueda. ¡Y a brindar por una Semana Santa inolvidable!

PLAN EN FAMILIA - CULTURA Y TRADICIÓN

Religión, cultura y folclore se dan la mano en la **Semana Santa de Medina del Campo y Tordesillas**. Os proponemos visitar estos dos bastiones del acervo castellano y compartir las impresiones en familia alrededor de un **Castelo de Medina Fermentado en Barrica 2021, de Bodegas Castelo de Medina**. Este vino, de perfil gastronómico, está englobado dentro de la categoría Gran Vino de Rueda. Para su elaboración son necesarias barricas de roble francés nuevas, donde permanece seis meses para luego pasar otros tantos en botella. El resultado es un vino estructurado, con aromas a vainilla, hierba cortada, heno e hinojo.

PLAN RELAX - BIENESTAR LÍQUIDO

¿Eres de los que aprovechas la Semana Santa para relajarte? Entonces tu opción es **Castilla Termal Balneario de Olmedo**. Erigido sobre un antiguo convento mudéjar, este templo del bienestar cuenta con beneficiosas aguas mineromedicinales. Remata este rato para ti mismo brindando con **Cuatro Rayas Longverdejo 2021 - Gran Vino de Rueda, de Bodegas Cuatro Rayas**. Se trata de un vino que también comparte la contraetiqueta negra de GVR y que está elaborado con uvas procedentes de los viñedos más longevos de esta cooperativa. Es un vino muy complejo y equilibrado que procede de una viticultura respetuosa y sostenible.

PLAN ENTRE AMIGOS - DE QUESO EN QUESO

Los planes gastro no pueden faltar en toda escapada que se precie. Por eso, os proponemos dos proyectos queseros auténticos de la zona. Uno de ellos es **Quesos Muñiz**, una pequeña empresa familiar situada en Mojados, especializada en cremas de queso; y **Cantagrullas**, una quesería ubicada en la pequeña localidad de Ramiro. Allí elaboran de forma artesanal y respetando siempre el medio rural una gran variedad de quesos y derivados lácteos con la leche obtenida



de su rebaño de ovejas castellanas, una raza autóctona en peligro de extinción. Para resaltar el sabor de los productos de ambos proyectos, recomendamos acompañarlos con otro “contraetiqueta negra” de la D.O. Rueda, un ***Meraldís Verdejo Vinificación Integral 2020, de Yllera Bodegas & Viñedos***. Es un vino que presenta un gran cuerpo, junto a una larga persistencia y un completo abanico de aromas, que van desde la manzana hasta la fruta de hueso, los toques de vainilla o el gusto anisado del final.

PLAN DE PAREJA - AVENTURA ENTRE VIÑEDOS

Para disfrutar de un día especial, en contacto con la naturaleza y los viñedos de la D.O. Rueda, emprended juntos la **Ruta Ecuestre, Senderista y Cicloturista** situada entre Medina del Campo, Rueda y La Seca. Se trata de 40 km que culminan en románticas puestas de sol en las que la tierra y el cielo parecen fusionarse. Y como las aventuras hay que celebrarlas, podéis brindar con un ***Pita Verdejo Dominio de Verderrubí 2022, de Bodegas Pita***. Un vino joven, con aromas a pomelo, fruta de la pasión y monte bajo; untuoso, bien equilibrado y redondo de final largo.

PLAN CON MASCOTA – EL RÍO QUE NOS LLEVA

Si en tus planes nunca puede faltar tu mejor amigo perruno, la **Reserva Natural de Castronuño** permite que los animales disfruten sin ataduras. De gran belleza, esta reserva natural (la única en la provincia de Valladolid) engloba el tramo del río Duero comprendido entre las localidades de Tordesillas y Castronuño. Sus riberas son un **importante ecosistema** palustre de gran importancia para la nidificación y la invernada de muchas aves acuáticas. Disfrutad de este singular ecosistema **con un De Alberto Verdejo sobre lías, de Bodegas De Alberto**. Se elabora sobre lías finas durante tres meses para conseguir así un vino intenso en aromas de marcado carácter afrutado. Fresco, complejo y mineral, aporta un toque sedoso en el paladar y una buena estructura y persistencia.

Más información en: www.dorueda.com

