Denominación de Origen

RUEDA

Reconocida en 1980, su zona de producción se encuentra en la Comunidad de Castilla y León y está integrada por 74 municipios, de los cuales 53 se sitúan al sur de la provincia de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y 4 al norte de Ávila.
Las diferentes variedades de uva cultivadas están repartidas de manera irregular por los distintos municipios de la D. O., siendo el viñedo de la variedad Verdejo el que mayor superficie ocupa.

El vino y las variedades

La D.O. Rueda es una de las pocas zonas vinícolas europeas especializadas en la elaboración de vino blanco, protegiendo y desarrollando su variedad autóctona, la Verdejo. Las otras variedades utilizadas son Sauvignon Blanc, Viura y Palomino Fino.

La fuerte personalidad de la Verdejo, la adhesión de otras variedades y un viñedo que ha aprendido a sobrevivir a la dureza del entorno configuran el perfil de los blancos de Rueda.

El vino antiguo de Rueda fue el primero que se cotizó más caro cuanto más viejo.

Al contrario que hace unos siglos, actualmente, los factores de procedencia y origen priman ahora sobre la graduación y los tiempos de envejecimiento. La vendimia se realiza en el momento justo de maduración, factor clave. La mecanización de la vendimia permite evitar la oxidación vendimiando por la noche, sin la presencia de luz solar y permite que la uva entre en las bodegas a temperaturas bajas, de 10-15 °C, frente a los 24-28ªC diurnos de septiembre.

Las fermentaciones se llevan a cabo en depósitos de acero inoxidables con temperatura controlada y filtros de vacío limpian el mosto. A los tres meses, el vino toma un color ligeramente amarillo con un matiz verdoso de juventud, con aroma y paladar fresco y afrutado. Este es el momento clave del vino blanco tipo "Rueda Verdejo" que es hoy la imagen más conocida de Rueda: vino de la cosecha, sin crianza y aromas primarios potentes y elegantes.

Ejemplo de los nuevos tiempos y para aportar otra posibilidad en la gama de blancos, es la "Fermentación en Barrica" que llevan a cabo algunas bodegas de la D.O., presentando unos vinos de gran calidad y amplios en sensaciones.

Verdejo: la variedad autóctona

La uva Verdejo habita desde hace siglos en la D.O. El carácter Rueda está definido por tres elementos: la uva Verdejo, el clima continental y los suelos cascajosos.

El aroma y sabor de la Verdejo tiene matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y excelente acidez. El extracto, factor de personalidad de los grandes blancos, es perceptible por su volumen y su característico toque amargoso que proyecta en boca un destello de originalidad, acompañado de una gran expresión frutal. Son vinos de gran armonía cuyo recuerdo tras el paso por boca invitan a continuar con la degustación.

Los "nuevos tiempos" han aportado otra posibilidad en la gama de los vinos blancos, la Fermentación en Barrica que llevan acabo algunas bodegas, presentando gran calidad y amplias sensaciones, donde los toques de vainilla y tostado propios de la madera se mezclan en perfecta armonía con los aromas frutales y de heno típicos de la Verdejo, variedad con gran estructura y personalidad capaz de aguantar esta estancia en barricas sin perder el equilibrio aromático.

Más información
www.dorueda.com

CAMPO ELISEO
Blanco 2014

100% Verdejo fermentada en barrica.
Viñedos viejos de la propiedad. No se aplica riego y se trabaja de forma orgánica.
Color amarillo pajizo con reflejos nacarados. Limpio, brillante.
Nariz intensa, fresca y varietal. Notas de fruta blanca madura, heno recién cortado y flores dulces secas.
Boca estructurada, glicérica, de paso amplio, buen equilibrio y larga retronasal donde disfrutamos de la compleja variedad aromática.
Sugerimos de aperitivo o con pescados en salsa como el lucio.

Bodega Burdigala
www.burdigala.es

VICARAL
Verdejo 2015

Blanco joven limpio, brillante de atractivo color amarillo con reflejos verdosos, muy intenso en nariz y francos aromas a melocotón manzana y agradables tonos herbáceos.
Su paso por boca se presenta equilibrado, glicérico, con una buena acidez bien integrada que le aporta frescura. Seco, recuerdos de frutas y un característico matiz anisado propio de la Verdejo.
Perfecto maridaje con marisco fresco, pescados blancos, arroces y carnes blancas.
Medalla de Oro Concours Mondial de Bruxelles 2016.

Bodegas Vicente Sanz
www.bodegasvicentesanz.com

ERESMA +

Selección especial de Verdejo procedente de 2000 cepas de viñedo propio. Producción exclusiva de 1221 botellas.
Color amarillo pajizo intenso con matices verdes.
Vino moderno, aromático, elegante, de enorme complejidad en el que los recuerdos en nariz a boj e hinojo dejan paso a notas minerales y cítricos.
En boca es potente, sabroso y de gran elegancia.
Un gran vino hecho para deleitarse.

Bodegas Eresma-La Soterraña
www.bodegaslasoterrana.com

V & R
Verdejo

Color amarillo pajizo con matices verdosos acerados, muy limpio y muy brillante.
En nariz se aprecian aromas complejos e intensos de carácter floral y ligeros toques de fruta como la manzana verde y la pera, acompañados de nítidos recuerdos herbáceos propios de la variedad Verdejo.
En boca es fresco, amplio, con buena acidez y un retrogusto amargo que caracteriza a la variedad.
Perfecto con carnes blancas, arroces, mariscos y pasta.

Bodegas Eresma-La Soterraña
www.bodegaslasoterrana.com

DIEZ SIGLOS
Verdejo

Verdejo que da nombre a la bodega y que atesora una excelente calidad.
Fermentado en depósitos de acero inoxidable y reposado en sus propias lías le hace ganar cuerpo y una estructura perfecta.
En vista es limpio, brillante y transparente.
Color amarillo verdoso con reflejos acerados.
La nariz presenta un aroma potente a hierba fresca, hinojo y anisado.
En boca resalta su gran volumen y su perfecta expresión varietal. Paso de boca agradable, refrescante y amplio. Sorprende su final suave y persistente.

Diez Siglos de Verdejo
www.diezsiglos.es

JAVIER SANZ
Verdejo

Brillante en la copa, con ligeros reflejos verdosos.
Sus frescos aromas recuerdan al pomelo dulce y la piña y muestran ligeras notas de anís e hinojo.
En el paladar es seco, de cuerpo medio y acidez refrescante. Perfecto para beber a cualquier hora.
Servir frío, entre 6 y 8°C. Excelente para disfrutarlo como aperitivo o acompañando mariscos, pescados a la sal, ceviche, sashimi, etc. Combina con sabores delicados y pescados blancos ligeramente condimentados.
92 puntos en Guía Peñín.

Javier Sanz Viticultor
www.bodegajaviersanz.com