



A.O.C. Rueda

Analivia Verdejo

Analivia Verdejo est produit dans notre cave Pagos del Rey, située dans la province de Valladolid, à Rueda. Le vin est produit à partir de raisin Verdejo. Le vin est élaboré à partir de raisins Verdejo, dont les arômes uniques, la fraîcheur, la sensation de volume et l'onctuosité le distinguent des autres cépages blancs plus légers. En outre, le Verdejo conserve une acidité rafraîchissante qui apporte de la vivacité au vin.



Région

L'A.O.C. Rueda est une région vinicole au cœur de la Péninsule Ibérique, située sur le haut plateau de Castille-et-Léon, entre deux des régions vinicoles les plus célèbres d'Espagne, en matière de vin rouge : Ribera del Duero et Toro. Le fleuve Duero traverse la zone d'est en ouest. Rueda a été la première appellation d'origine contrôlée à être approuvée dans la région de Castille-et-Léon (1980). Le plateau se caractérise par un climat continental classique avec de longs hivers froids, des printemps courts et des étés chauds.

CÉPAGE
Verdejo.

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Recommandations entre 8 et 10°C

Notes de dégustation

Jaune pâle brillant avec des nuances de vert. Au nez, il dégage un arôme intense de fruits tropicaux et de poire combiné avec des pointes subtiles d'agrumes, de fleurs et de pomme. Au palais, les saveurs reflètent le nez et le vin offre une acidité bien équilibrée, un corps moyen et une fin en bouche douce.

Accords

Un accompagnement parfait pour le poisson-vapeur, les salades de poulpe et autres entrées. Il se marie aussi très bien avec les fruits de mer ou la pizza hawaïenne.

Informations techniques

Les raisins Verdejo sont vendangés de nuit au début du mois d'octobre. La température nocturne plus fraîche permet aux raisins de retenir leurs excellents caractères aromatiques. Avant d'être pressé, le moût doit macérer avec les peaux pendant quelques heures à des températures basses pour obtenir l'expression maximale des arômes. Le processus de production du vin comprend un contrôle méticuleux à toutes les étapes pour éviter toute oxydation. La fermentation est opérée dans des cuves en acier inoxydable d'une température contrôlée allant de 14°C à 17°C.