



D.O. Rueda

Analivia Verdejo

Analivia Verdejo está elaborado en nuestra bodega de Pagos del Rey, ubicada en Rueda (Valladolid). El vino está elaborado con uvas de la variedad verdejo destacando sus aromas únicos, frescura, sensación de volumen y untuosidad, que los distingue de otras variedades blancas más ligeras. Además, la Verdejo mantiene una acidez refrescante que aporta vivacidad al vino.



Región

La D.O Rueda es una región vinícola situada en la meseta de Castilla y León entre dos de las denominaciones más relevantes en elaboración de vino tinto (Ribera del Duero y Toro). El río Duero fluye por la región del Este a Oeste. Rueda obtuvo su certificación como Denominación de Origen en 1980, siendo la primera D.O de Castilla y León. La región tiene un clima continental clásico con largos inviernos fríos, cortas primaveras y veranos calurosos.

VARIEDAD
Verdejo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10°C

Notas de Cata

Amarillo pálido brillante con matices verdosos. En nariz, tiene intensos aromas a frutas tropicales maduras y peras con sutiles tonos cítricos, flores y manzana. En boca, los sabores reflejan los aromas. El vino tiene una acidez bien integrada, cuerpo medio y final suave.

Maridaje

Es el perfecto acompañante de pescado al vapor, salpicón de marisco y otros aperitivos. También combina bien con mariscos o pizzas tropicales.

Información Técnica

Las uvas de la variedad verdejo se vendimian por la noche a principios de octubre. Esta temperatura nocturna más baja hace que las uvas conserven su maravilloso carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera con las pieles durante unas horas a bajas temperaturas para obtener la máxima expresividad. El proceso de elaboración conlleva un cuidadoso control en cada fase del proceso para evitar oxidaciones. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable y temperatura controlada entre 14 y 17°C.



D.O. Rueda

Analivia Sauvignon Blanc

Analivia Sauvignon Blanc está elaborado en la bodega de Pagos del Rey ubicada en Rueda (Valladolid). La variedad internacional sauvignon blanc, originaria de Francia, se ha adaptado perfectamente a Rueda.



Región

La D.O Rueda es una región vinícola situada en la meseta de Castilla y León entre dos de las denominaciones más relevantes en elaboración de vino tinto (Ribera del Duero y Toro). El río Duero fluye por la región del Este a Oeste. Rueda obtuvo su certificación como Denominación de Origen en 1980, siendo la primera D.O de Castilla y León. La región tiene un clima continental clásico con largos inviernos fríos, cortas primaveras y veranos calurosos.

VARIEDAD
Sauvignon Blanc

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10°C

Notas de Cata

Amarillo ligero con toques verdosos. En nariz exhibe aromas de melocotones jugosos, mangos y papayas, junto con hierbas secas y heno. El paladar es fresco, afrutado y vivo con un ligero final alegre.

Maridaje

El compañero perfecto de la mayoría de pescados, ensaladas de marisco y quesos frescos y de cabra.

Información Técnica

Las uvas sauvignon blanc se vendimian por la noche a principios de octubre. Esta temperatura más baja hace que las uvas conserven su maravilloso carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera con las pieles durante unas horas a bajas temperaturas para obtener la máxima expresividad. El proceso de elaboración conlleva un cuidadoso control en cada fase del proceso para evitar oxidaciones. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable y temperatura controlada entre 14-16°C.

Premios

90 PUNTOS

2026 Tim Atkin: Analivia Sauvignon Blanc 2025



D.O. Rueda

Analivia Verdejo Selección

En España, la variedad de uva verdejo es un sinónimo de un delicioso vino blanco ligero y afrutado.

Analivia Verdejo Selección está elaborado en la bodega de Pagos del Rey ubicada en Rueda (Valladolid). Un cultivo cuidadoso de la uva estrella de esta región, la verdejo, combinada con las más modernas técnicas en vinificación, dan lugar a un vino blanco deliciosamente fresco y afrutado con verdadero carácter y personalidad.



Región

La D.O Rueda es una región vinícola situada en la meseta de Castilla y León entre dos de las denominaciones más relevantes en elaboración de vino tinto (Ribera del Duero y Toro). El río Duero fluye por la región del Este a Oeste. Rueda obtuvo su certificación como Denominación de Origen en 1980, siendo la primera D.O de Castilla y León. La región tiene un clima continental clásico con largos inviernos fríos, cortas primaveras y veranos calurosos.

VARIEDAD
Verdejo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10 °C

Notas de Cata

Amarillo pálido con sutiles tonos dorados. Presenta un elegante perfume de cítricos y frutas tropicales como mandarinas, piña y pomelos junto con flores blancas y toques herbáceos. En boca, los sabores reflejan fielmente los aromas, con una acidez equilibrada y un postgusto fresco y duradero.

Maridaje

Perfecto con comida asiática como la tailandesa y japonesa; pescados al vapor o al horno y verduras con jamón y queso.

Información Técnica

Las uvas se vendimian a finales de septiembre- principios de octubre de madrugada. Esta temperatura más baja hace que las uvas conserven su maravilloso carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera con las pieles durante unas horas a bajas temperaturas para obtener la máxima expresividad. Posteriormente se realiza una crianza sobre lías y se fermenta con levaduras de máximo respeto varietal. El proceso de elaboración conlleva un cuidadoso control en cada fase para evitar oxidaciones. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable y temperatura controlada entre 14-16°C.

Premios

90 PUNTOS

2026 Tim Atkin – Rueda Top 100: Analivia Verdejo Selección 2025

ORO

2024 CINVE: Analivia Verdejo Selección 2023

2024 Berliner Wine Trophy: Analivia Verdejo Selección 2023

2024 Concurso Internacional de vinos de España (CINVE): Analivia Verdejo Selección 2023

PLATA

2025 Berliner Wine Trophy: Analivia Verdejo Selección 2024