

Producto: **Viña Salceda Rueda Verdejo**

Bodega: Viña Salceda

Zona/D.O: Rueda - Castilla-León - España



## Descripción corta:

Vino blanco elaborado con uvas Verdejo, de pequeñas fincas ubicadas bajo la denominación de origen Rueda.

## Datos técnicos

**Graduación:** 13  
**Productor:** Viña Salceda  
**Símbolo:** Blanco Afrutado  
**Tipo de viticultura:** Viticultura tradicional  
**Volumen:** 750ML  
**Variedades:** Verdejo

**País:** España  
**Región:** Castilla-León  
**Sulfitos:** Sí  
**Vegano:** No  
**Zona/D.O.:** Rueda  
**Elaboración:** Inox

## Descripción:

Para su aventura castellanoleonesa, Viña Salceda ha seleccionado uva de pequeñas fincas en la zona noreste de la D.O. Rueda. El resultado es un vino blanco muy agradable, suave y expresivo, con las características notas de fruta carnosa madura y exótica. El fondo es herbáceo, con refrescantes notas cítricas. En boca es vivo, fresco y persistente. Así es como Viña Salceda Verdejo, bajo el sol de la Meseta, se convierte en un vino que invita a compartir, a repetir, a vivir.

## Prueba a encontrar estos aromas:



Fruta de la  
pasión



Hierbas frescas



Melocotón

## La bodega: Viña Salceda

Viña Salceda está localizada en Elciego, un pintoresco pueblo de Rioja Alavesa. Los viñedos se encuentran a una altitud de 410 a 450 metros que, junto al río Ebro y la confluencia del río Mayor, da lugar a un microclima privilegiado para el cultivo de la vid. Sus orígenes se remontan a 1969 y después de más de medio siglo, sus vinos continúan siendo criados y cuidados con la misma paciencia y auténtica labor artesanal de entonces.

Cada año su principal objetivo es el crecimiento cualitativo buscando la mayor calidad de su materia prima, gracias al control exhaustivo del viñedo, a la combinación de plantaciones de la variedad Tempranillo, Mazuelo y Graciano y a sus características naturales, como son su edad alta y la composición de sus suelos, arcilloso-calcáreos mayoritariamente, y arcillo-ferrosos y cascajosos.

## Zona vinícola: Rueda

Rueda es una de las zonas con más potencia en vinos blancos del país. Se ubica entre las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila, con un suelo aluvial y con contenido

arenoso en el sur. El río Duero y sus afluentes atraviesan el territorio marcando identidad. El clima continental de Rueda, dota de expresión a la variedad autóctona por excelencia, la Verdejo, una variedad versátil con la que podemos disfrutar desde vinos blancos ligeros y fáciles de beber, hasta criados en barrica y con una complejidad considerable. Cada vez son más las bodegas que experimentan nuevas elaboraciones con la Verdejo, dando un amplio abanico de posibilidades a los vinos blancos de Rueda.

### **Cómo se ha elaborado:**



Inox

### **Consejos de maridaje - Blanco Afrutado**

Los Blancos Afrutados son vinos de cuerpo medio, generalmente frescos y con aromas a frutas. Unos vinos que acompañan bien a los platos más ligeros, pero que con sus aromas intensos consiguen acompañar una mayor cantidad de platos que los Blancos Ligeros.

### **Prueba a combinarlo con:**

Pescados o mariscos cocinados al vapor, hervidos o a la plancha. También es un buen acompañante de pescados y mariscos marinados, en ceviche o crudos. Son un buen contrapunto para salsas de vino blanco o de mantequilla. Ideales para quesos de cabra. Si son muy aromáticos o algo dulces, prueba con platos orientales muy especiados. Condimenta tus platos con hierbas frescas o frutas.