



# Guerra de Verdejos

La uva Verdejo se ha convertido en los últimos años en una variedad de gran éxito entre los consumidores. Os presentamos dos vinos de uva Verdejo que, tanto por su método de elaboración como por sus etiquetas, están pensados para triunfar.



## CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

### La clave del éxito

En los años 1970 la bodega riojana Marqués de Riscal buscaba una zona para elaborar vinos blancos. Con la ayuda del famoso profesor de enología Émile Peynaud, encontraron, en la zona de Rueda, un lugar ideal para elaborar vinos blancos. Se pasó de elaborar vinos de crianza oxidativa a elaborar un nuevo tipo de vinos más frescos y aromáticos. La uva Verdejo, sola o mezclada con otras como la Sauvignon Blanc o la Macabeo, se convertía, gracias a su estilo con aromas mezcla de fruta tropical y refrescante verdor, en un éxito de ventas.

### Verdejo por España

El éxito de la uva Verdejo ha llevado a que la mayoría de los consumidores conozcan los vinos de Rueda por el nombre de la uva y no por el de la denominación. Este éxito ha llevado a muchas denominaciones de origen a autorizar y plantar esta variedad de uva, y aprovechar su éxito comercial. Zonas como Rioja o La Mancha han plantado esta uva, esto ha llevado a la D.O. Rueda a cambiar de estrategia comercial e intentar que sea Rueda y no Verdejo su el nombre por el que se reconoce a sus vinos.

### Región

Rueda



**¿Sabías que...?** Son los vinos blancos que más se venden en España, y Rueda es la 2ª DO en número de ventas. Sus ventas han crecido un 70% en los últimos 6 años.



Consulta tus fichas didácticas, repite experiencias y mucho más, con la APP de Winessocial. **¡Descárgatela!**



## APUNTES GASTRONÓMICOS



**El Perro Verde:** Un clásico como una lubina al hinojo: hecha al horno y con un aceite aromatizado con hinojo que ayuda a encontrar sintonías aromáticas con el vino, y la acidez y sensación refrescante de este acompañan la textura del pescado.



**Perplejo:** Para este vino recomendamos un pescado graso como un salmón marinado con eneldo y cítricos. Los aromas de hierbas frescas y afrutados, y una sensación en boca de cierta amplitud, cremosidad, y buena acidez que sirven para contrastar la textura del pescado.



afrutado

## El Perro Verde 2018

Bodega: Ángel Lorenzo Cachazo  
Tipo: Blanco  
País: España  
D.O. Rueda  
Consumo: Hasta 2020  
Grado alcohólico: 13%

## Perplejo 2018

Bodega: Álvarez y Díez  
Tipo: blanco  
País: España  
D.O. Rueda  
Consumo: Hasta 2020  
Grado alcohólico: 12,5%



afrutado

Wineissocial  
@Wineissocial

### Elaboración



**Varietades:** 100% Verdejo



**Viñedos:** elaborado con uvas de diferentes viñedos de los municipios de: Pozaldez, Ventosa de la Cuesta, La Seca, Rueda y Medina del Campo, situados entre 700 y 800 metros de altura sobre terrenos calcáreos.



**Vinificación y crianza:** Después de despalillarlas, las uvas maceran con las pieles durante 6 horas. Posteriormente fermentó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

### Elaboración



**Varietades:** 100% Verdejo



**Viñedos:** hecho con uvas procedentes de terrazas de cantos rodados de la finca "Los Guindos" en Nava del Rey, a orillas del río Duero.



**Vinificación y crianza:** una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino permanece en contacto con las lías en depósitos de acero inoxidable. Pasado un tiempo de maduración, el vino se embotella, a pocos meses de la cosecha, para ser consumido en su más fresca juventud.

### Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



pera



piña



maracuyá



lavanda

### Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



limón



piña



melón



hierba fresca

### Equipo de sumilleres de Wineissocial:

*"Un auténtico referente entre los verdejos, que triunfa por sus atractivos aromas tropicales y su sensación de ligereza y frescor."*



César Cánovas



David Forer



Raúl Igual



David Seijas

### Equipo de sumilleres de Wineissocial:

*"En Wineissocial queríamos un Verdejo con su personalidad típica, pero sin la exuberancia de las notas de fruta tropical. Así nace Perplejo, con la sutileza y elegancia de sensaciones vegetales y con una boca cremosa y voluminosa."*

### Bodega

Una colaboración entre la distribidora de vinos Vilavinitica y la bodega de Rueda Ángel Lorenzo Cachazo. Una bodega fundada en 1988, por una familia con generaciones de experiencia como viticultores en la zona de la D.O. Rueda. La bodega está situada en Pozaldez, y cuentan con viñedos repartidos por varios municipios de la zona como: Pozaldez, Pozal de Gallinas y Rodilana. En los Pagos El Sotillo, El Poleo y El Millón.

#### La voz del productor

**Javier Lorenzo López:** "Los abuelos y bisabuelos de nuestra familia ya cuidaban sus viñedos para producir uva con la que posteriormente elaboraban, en lo profundo de las antiguas bodegas subterráneas."

### Bodega

En Wineissocial colaboramos con las mejores bodegas según las valoraciones de nuestros consumidores. Y la que dejó perplejo a nuestra comunidad fue Álvarez y Díez, de las bodegas más históricas de Rueda. Nuestros sumilleres se enamoraron de su insospechada cava subterránea. Y de las fincas de cantos rodados donde las cepas viejas de Verdejo crecen con poderío. Máxima devoción nos puso a trabajar con Enrique de Benito, que con sus dos hijos cogió el proyecto en 1977, y nos contagió de su gran compromiso con la Verdejo.

#### La voz del productor

**Juan de Benito:** "Queremos conjugar vinos modernos, vinos llenos de expresividad, de juventud y de frescura, con la tradición de un negocio de siglos en nuestra zona."