



La Verdejo de D. O. Rueda, la uva que ha llevado a trascender una denominación de origen

La Denominación de Origen Rueda es una de las pocas zonas vinícolas europeas especializadas en la elaboración de vino blanco y en la protección y desarrollo de su variedad autóctona, la Verdejo. Esta uva es perfecta para todo aquel que quiera adentrarse al mundo del vino, pues sus notas frescas y relajadas permiten disfrutarla sin complicaciones. La uva Verdejo es propia y característica de la zona de Rueda, en Valladolid. Esto debido a que esta variedad se adapta muy bien al clima continental contrastado de la zona, frío de noche y caliente de día, así como a los terrenos pedregosos y poco compactos de altitudes de hasta 800 metros.

El resultado de cultivar la Verdejo en Rueda son unos vinos secos y potentes, con aromas cortos pero evidentes de manzana, anís o hierba, con acidez, grado y cierto amargor que se hace agradable en el retrogusto. Ideal para generar vinos blancos secos de calidad.

La fuerte personalidad de la Verdejo, la adición de otras variedades, así como un viñedo que ha aprendido a sobrevivir a la dureza de su entorno para entregar al vino lo mejor de sí mismo, configuran el extraordinario perfil de los vinos blancos de Rueda. El aroma y sabor de la Verdejo tiene matices únicos de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez. El extracto, factor de personalidad de los grandes vinos 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.

El sello D.O. Rueda ubicado en la contraetiqueta indica que el vino tiene al menos un 50% de uva Verdejo, a los que se pueden añadir variedades como Sauvignon Blanc, Viura o Palomino, que le dan diferentes aromas que la Verdejo no tiene. Si además del sello aparece la palabra "Verdejo" quiere decir que como mínimo la botella contiene el 85% de variedad Verdejo, aunque puede llegar al 100%. En este caso se trata de un Rueda más canónico y con aromas más campestres y espartanos, con buena acidez,

pero puede tener ciertos toques frutales variados por ese 15% restante, que normalmente es de sauvignon blanc.

En todas sus variedades, los vinos de D.O. Rueda son un deleite tanto para conocedores como aficionados ocasionales de la cultura vinícola.

Acerca del Consejo Regulador D.O. Rueda

El Consejo Regulador tiene por misión principal la de controlar y velar por el respeto de las normas que recoge el Reglamento de la D.O. Rueda al que se someten los viticultores y bodegas acogidas, tanto en las fases de cultivo y vendimia, como en las de elaboración, crianza y contraetiquetado de los vinos. El Consejo Regulador tiene, por lo tanto, una función dinamizadora e impulsora de la calidad al velar por la constante mejora de los vinos que en su área se elaboran.