

M

VIÑA de MERCADO

Marqués de Velilla elabora vino en la D.O. Rueda, reconocida en todo el mundo por la calidad de sus vinos y el genio de su uva autóctona más apreciada, la verdejo.

Viña de Mercado Verdejo es un vino armonioso y seductor marcado por un complejo y un expresivo bouquet de aromas que resalta de forma clásica el carácter de la Verdejo. Su sabrosa entrada en boca se ve rematada por la elegancia del frescor y la acidez que muestra al final.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rueda

VARIETADES

100% Verdejo

VENDIMIA

Finales de septiembre

ELABORACIÓN

Después de una elección de uva en el viñedo, sometiéndola a un suave estrujado y despalillado, fermentó a temperatura controlada. A continuación realizó la fermentación maloláctica.

NOTA DE CATA

Color: Dorado pálido y brillante, con suaves destellos verdosos.

Aroma: Muy expresivo, con notas de manzana verde y fruta tropical, armoniosamente combinadas con un fondo floral.

Boca: Se revela un equilibrio entre carnosidad y frescor con una impresión final de fruta madura.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8 y 10°C

ANÁLISIS

Grado alcohólico 12,5% vol.



Escanear para obtener más información



Grandes Bodegas SL
Juan Álvarez de Mendizábal, 37
28008 Madrid
(España)



Tel. +34 947 542 166
bodega@marquesdevelilla.com
www.marquesdevelilla.com

Ñ

VIÑA de MERCADO



DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA. PASIÓN POR EL BLANCO.

La D.O. Rueda, que abarca 72 municipios en las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila, es la denominación de origen vitivinícola más antigua de Castilla y León, donde las noticias del cultivo de la vid se remontan a la Edad Media.

SUELOS ARENISCOS Y CLIMA DE CONTRASTES

El paisaje está formado por tierras llanas, con amplios horizontes y onduladas colinas, con suelos aluviales con un alto contenido en caliza.

Hacia el Sur la tierra toma un color marrón, se vuelve arenosa con un subsuelo de arenisca y arcilla. El clima Continental de la zona destaca por los fuertes contrastes entre los fríos inviernos, en los que en ocasiones se producen fuertes heladas, y los veranos calurosos y secos con tormentas ocasionales. Por otro lado la abundancia de lluvias durante la primavera y el otoño es un factor clave de la calidad de los vinos.

TIERRA DE BLANCOS

Rueda es reconocida en todo el mundo por ser una de las pocas zonas europeas especializadas en la elaboración de blancos. Mención especial merece el desarrollo y cuidado de su variedad autóctona más afamada: la uva Verdejo, convertida en estandarte de la denominación.

LA UVA VERDEJO Y OTRAS VARIETADES

Esta variedad habita en la zona desde tiempo inmemorial. No en vano su origen se sitúa en el siglo XI, coincidiendo con el reinado de Alfonso VI. Considerada una de las mejores variedades blancas de España produce unos vinos luminosos y frescos, muy aromáticos, suaves y con una agradable acidez.

Además de la variedad Verdejo en Rueda se cultivan también Sauvignon Blanc, Viura y Palomino Fino para los vinos blancos.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Los famosos vinos blancos de Rueda siguen un método de elaboración en el que las uvas inicialmente se enfrían (por debajo de la temperatura de fermentación) para posteriormente permanecer cubiertas de un gas inerte durante el proceso de fermentación, el cual se realiza también a baja temperatura.



Oficinas centrales:

Grandes Bodegas SL
Juan Álvarez de Mendizábal, 37
28008 Madrid
(España)

Tel. +34 91 758 98 40
bodega@marquesdevelilla.com
export@marquesdevelilla.com

