



## D.O. Rueda Analivia Rueda

Analivia Rueda está elaborado en nuestra bodega de Pagos del Rey, ubicada en Rueda (Valladolid). El vino está elaborado con uvas Viura y Verdejo. La histórica uva Viura también se conoce como Macabeu y Maccabéo en el sur de Francia, Macabeo en la mayor parte de España, y Viura en Rioja. Tiene la inusual virtud de hacer vinos blancos jóvenes, a menudo coupages, con vivacidad y carácter.

### **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  
**Viura y 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, pulpo en vinagre y otros aperitivos. También combina bien con mariscos o pizzas tropicales.

### **Información Técnica**

Las uvas verdejo y viura 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.

### **Premios**

**ORO**  
2019 Mundus Vini: Analivia Rueda 2018



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

**ORO**  
2019 Berliner Wein Trophy: Analivia Sauvignon Blanc 2018

**PLATA**  
2019 Concurso Internacional de Vinos de España (CINVE): Analivia Sauvignon Blanc 2018  
2019 Mundus Vini: Analivia Sauvignon Blanc 2018



## D.O. Rueda Analivia Verdejo

En España, la variedad de uva verdejo es un sinónimo de un delicioso vino blanco ligero y afrutado. Analivia verdejo 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, espárragos a la plancha o 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. 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**

**ORO**  
2019 Gillbert & Gaillard International Challenge: Analivia Verdejo 2018