

Viña de Mercado

Marques de Velilla elabora vino en la DO Rueda, reconocida en todo el mundo por la calidad de sus vinos blancos y el genio de su uva autóctona más apreciada, la Verdejo.

Viña de Mercado es un vino muy agradable, de delicados aromas y perfecto equilibrio entre la fruta y la acidez. Es un vino generoso y honesto.

GRAPE VARIETIES

Verdejo, Sauvignon Blanc, Viura y Palomino Fino.

NOTA DE CATA

Color: Oro-Limón

Aroma: Aroma de buena intensidad, con muy buena expresión frutal (piña, nísperos) y un fondo herbáceo agradable.

Boca: En boca muestra una buena estructura, acidez equilibrada, intensidad, buena expresión frutal y un final notable.

Temperatura de servicio: entre 8 y 10° C.

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 12,5% Vol. Acidez total: 5,6 grs./ l. pH: 3,22



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 VARIEDADES

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.