

Rueda, 16 de julio de 2026

NOTA DE PRENSA.-

Dinos cómo viajas este verano y te diremos qué vino de la D.O. Rueda eres

- La Denominación de Origen Rueda propone un recorrido por distintos destinos y formas de viajar para descubrir el vino perfecto para cada escapada estival

Hay quienes cuentan los días para tumbarse frente al mar y quienes prefieren perderse por senderos de montaña. Algunos organizan sus vacaciones alrededor de la gastronomía y otros buscan destino que les sorprendan en cada esquina. Porque **no existe una única forma de viajar**, tampoco existe una única forma de disfrutar de los vinos de la Denominación de Origen Rueda.

Este verano, la D.O. Rueda propone un recorrido por algunos de los rincones viajeros y las formas de viajar más habituales para descubrir qué vino encaja mejor con cada destino y personalidad. Desde quienes buscan rincones escondidos hasta quienes convierten la gastronomía en el centro de sus vacaciones, cada experiencia encuentra su reflejo en un estilo de vino diferente elaborado bajo la Denominación de Origen Rueda.

“El verano es una época en la que buscamos experiencias memorables y compartidas. Los vinos de la D.O. Rueda tienen la capacidad de acompañar momentos muy distintos porque existe una enorme diversidad de estilos dentro de nuestra Denominación. Hay un vino de Rueda para cada persona y para cada forma de disfruta de las vacaciones”, explica Carlos Yllera, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Rueda.

Para los que buscan rincones secretos y auténticos: Menorca y La Caprichosa Verdejo 2025

Calas escondidas, pueblos blancos, mercados locales y un ritmo pausado. **Menorca es el destino de quienes prefieren descubrir la esencia de un lugar** lejos de las aglomeraciones y disfrutan encontrando esos lugares que no aparecen en todas las guías.

Fresco, auténtico y sin artificios, **La Caprichosa Verdejo 2025, de Palacio de Bornos**, comparte el mismo espíritu que quienes prefieren una cala escondida a un destino de moda. **Un vino que invita a disfrutar sin prisas**, igual que una tarde de verano frente a aguas cristalinas.

Para los amantes de la gastronomía: San Sebastián y De Alberto Sobre Lías 2025

Hay viajeros que planifican sus vacaciones alrededor de restaurantes, mercados y productos locales. Para ellos, descubrir un lugar es, también, descubrir sus sabores.

Su compañero ideal es **De Alberto Sobre Lías 2025, de Bodegas De Alberto**. Con mayor complejidad y volumen en boca, es un vino capaz de acompañar desde un aperitivo informal hasta

una propuesta gastronómica más elaborada. Como las mejores mesas de **San Sebastián**, combina tradición, personalidad y elegancia.

Para quienes necesitan desconectar: Pirineos y Cuatro Rayas Longverdejo 2023 Gran Vino de Rueda

Montañas, aire puro, silencio y largas caminatas. **Los viajeros que eligen los Pirineos buscan bajar el ritmo y reconectar con lo esencial.** Cambian las notificaciones por paisajes y las reuniones por largas caminatas.

Cuatro Rayas Longverdejo 2023 Gran Vino de Rueda refleja esa filosofía pausada. Procedente de viñedos centenarios, es un vino para disfrutar con calma, descubriendo matices en cada copa, igual que ocurre cuando se contempla un paisaje de montaña que cambia a cada paso.

Para los aventureros: Asturias y Castelo de Medina Prefiloxérico 2023

Hay quienes entienden las vacaciones como una oportunidad para descubrir territorios desconocidos y vivir experiencias únicas. Rutas por los Picos de Europa, descensos en kayak o senderos que conducen a paisajes espectaculares convierten **Asturias en un destino ideal para los amantes de la aventura.**

Castelo de Medina Prefiloxérico 2023, de Bodegas Castelo de Medina, encarna ese espíritu explorador. Procedente de viñas prefiloxéricas, es un vino singular y extraordinario, pensado para quienes valoran la autenticidad y disfrutan descubriendo aquello que se sale de lo habitual.

Para quienes disfrutan de las ciudades con alma: Sevilla y Marqués de Riscal Sauvignon Blanc 100 % Organic 2025

Hay viajeros que buscan perderse entre calles llenas de historia, admirar el patrimonio, disfrutar de la gastronomía local y dejarse llevar por el ambiente de cada ciudad. **Sevilla reúne todos esos ingredientes** y se convierte en un destino perfecto para quienes entienden el viaje como una experiencia cultural.

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc 100 % Organic 2025 refleja esa misma sofisticación. Un vino de gran expresividad aromática y personalidad propia, perfecto para quienes entienden que viajar también consiste en saborear cada instante y convertir cada experiencia en un recuerdo duradero.

“Viajar y disfrutar del vino tienen mucho en común: ambos nos invitan a descubrir, compartir y crear recuerdos. Igual que elegimos un destino en función de cómo queremos sentirnos, también podemos elegir un vino que acompañe esa experiencia y la haga aún más especial”, concluye Carlos Yllera.

Porque, al final, las mejores vacaciones no se miden en kilómetros recorridos, sino en experiencias vividas. Y para cada una de ellas, **siempre hay un vino de la D.O. Rueda dispuesto a acompañarla.**

SOBRE D.O. RUEDA

La Denominación de Origen Rueda se crea en 1980, siendo la primera Denominación de Origen reconocida en Castilla y León. La zona de producción está integrada por 74 municipios de las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. La D.O. Rueda cuenta con unos medios naturales muy favorables para la producción de vinos de alta calidad, siendo una zona especializada en la elaboración de vinos blancos de amplio reconocimiento nacional e internacional.

Hay tres factores fundamentales que definen el #CarácterRueda: el clima continental, el suelo casajoso y la uva Verdejo, autóctona de la D.O. Esta variedad habita desde hace más de diez siglos en la zona. Su genio viene determinado por su aroma y sabor, con matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez. Una variedad muy versátil y con gran capacidad de envejecimiento que permite realizar diferentes elaboraciones con las que sorprender a los consumidores.

CONTACTO

Sandra Ventureira

Departamento de Comunicación y Marketing.

medios@dorueda.com

Tlf: 678 478 091

www.dorueda.com