

Rueda, 30 de julio de 2026

NOTA DE PRENSA.-

La D.O. Rueda brinda con la música de Siloé y Mónica Naranjo en 'Dando la Mota'

- La Denominación de Origen Rueda vuelve a estar presente en el festival 'Dando la Mota', que celebrará su cuarta edición los días 28 y 29 de agosto en el Castillo de la Mota de Medina del Campo
- La D.O. Rueda refuerza así su apuesta por unir vino, música y territorio en una de las citas culturales del verano en Castilla y León

Música en directo, noches de verano y una copa de Rueda. Hay planes que saben a vacaciones, a encuentros que se alargan y a ese momento del año en el que apetece seguir celebrando. En ese cruce perfecto entre cultura, ocio y brindis al aire libre vuelve a encontrarse la Denominación de Origen Rueda con 'Dando la Mota', el festival que este agosto regresará al **Castillo de la Mota de Medina del Campo con las actuaciones de Siloé y Mónica Naranjo**.

La D.O. Rueda volverá a estar presente en esta cuarta edición del festival, reafirmando su apuesta por aquellos espacios en los que **el vino se vive como parte de una experiencia compartida**. Música, patrimonio, verano y una copa de Rueda vuelven a encontrarse en una cita que encaja de forma natural con la manera en que la Denominación entiende su vínculo con el consumidor: cercana, actual y conectada con el disfrute.

La **participación de la D.O. Rueda en 'Dando la Mota' se enmarca en su estrategia de comunicación y posicionamiento de marca**, que busca seguir acercando sus vinos a nuevos públicos y reforzar su presencia en entornos vinculados con la cultura, el ocio y las experiencias memorables.

"Para la D.O. Rueda es muy importante formar parte de propuestas como 'Dando la Mota', que nos permiten acercar nuestros vinos a nuevos públicos en un contexto de disfrute, cultura y emoción compartida. El vino forma parte de nuestra manera de celebrar, de encontrarnos y de vivir experiencias, y estar presentes en este tipo de citas refuerza una imagen de Rueda actual, cercana y conectada con su tiempo", señala el presidente de la D.O. Rueda, Carlos Yllera.

Además, esta colaboración adquiere un significado especial al celebrarse en Medina del Campo, uno de los **municipios históricos de la Denominación de Origen Rueda** y un enclave estrechamente ligado a su identidad desde sus inicios. Que el vino de Rueda forme parte de una experiencia cultural en un escenario tan emblemático como el Castillo de la Mota es también una

manera de **reivindicar el valor del territorio, de su patrimonio y de una forma de disfrutar que une tradición y presente.**

“Medina del Campo forma parte de la historia de nuestra Denominación y de su identidad, por lo que para nosotros tiene un valor especial seguir impulsando acciones en un entorno tan simbólico como el Castillo de la Mota. Vincular el nombre de Rueda a un evento cultural de estas características es también una forma de poner en valor nuestras raíces y la fortaleza de un territorio que ha sido clave en el desarrollo de la D.O.”, añade Yllera.

Con esta colaboración, **la D.O. Rueda vuelve a brindar con la música en una cita que une patrimonio, verano y emoción compartida.** Porque hay maridajes que siempre funcionan, y el de una noche de concierto con una copa de Verdejo de Rueda es, sin duda, uno de ellos.

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 cascajoso 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