



VIÑA RUDA AMPLIA SU FAMILIA CON RUDA CASUAL

Un blanco joven muy sugerente que sorprende por su rompedor diseño y por sus notas joviales

El portfolio de vinos de la marca Viña Ruda, elaborados en la bodega del mismo nombre, se ha visto incrementado con la salida al mercado de su Ruda Casual, un vino rompedor desde el propio diseño que sorprende por su sugerente presentación y que nos cautiva con la intensidad de sus aromas frutales y por su sorprendente paladar.

Envuelto en un diseño rompedor, con la superposición de flores en la etiqueta que rellenan como en un mosaico el ya conocido paraguas con el que se identifica, Viña Ruda aumenta su surtido de vinos de calidad.

Esta bodega es pionera en elaborar vinos con la técnica denominada "de infusión", y el portafolio queda completado, por tanto, con un joven Airén, Ruda Casual, un Airén fermentado en barrica, el Tempranillo -único de los que se elabora con el concepto citado-, el Syrah y el ensamblaje de Tempranillo y Syrah, a la espera de que próximamente se elabore un tipo Roble, con una breve estancia en barrica.

El nuevo Viña Ruda Casual es de la añada 2014 y de su primera saca tan sólo han salido 18.000 botellas.

NOTA DE CATA

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz es complejo e intenso, y si bien tiene las características de un Airén tradicional, su cuidada elaboración a baja temperatura le aporta unas características más exóticas, como un ligero fondo floral y unos aromas de frutas cítricas y tropicales.

En boca desprende frescura con una acidez muy vibrante. La entrada es muy redonda y con gran volumen. Aparecen frutas frescas que se quedan en el retrogusto dándonos una gran persistencia. A la hora de armonizarlo es absolutamente versátil, dado que marida bien con todo tipo de entrantes, primeros platos, arroces, mariscos, pescados y tablas de patés, ensaladas atrevidas y carnes blancas.

Viña Ruda, que dispone de 15 hectáreas de viñedo propio de las variedades Tempranillo, Syrah y Airén, es una bodega joven y activa que inició su andadura en 2006 y que ya es un referente mundial en los denominados vinos "de infusión", una técnica que ha conllevado tres años de investigación con tres Universidades -Castilla-La Mancha, Navarra y Zaragoza- y con la que pretenden sacar un mejor rendimiento a los hollejos y a las múltiples ventajas aromáticas que se obtienen con este método.