



CASTELO DE MEDINA VENDIMIA SELECCIONADA SAUVIGNON BLANC

Denominación de Origen Rueda // Denomination of Origin Rueda

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpios y brillantes.

Intensa nariz, con aromas a frutas tropicales. Gran volumen en boca, untuoso, graso, bien estructurado, recordando las frutas tropicales. Tiene un final prolongado y muy agradable.

Pale straw yellow with greenish iridescences. Clean and bright.

Intense in nose with tropical fruit aromas. Great volume in mouth, unctuous, oily, well structured, with tropical fruit reminiscences. Long and very pleasant ending.



TIPO // TYPE:

Vino blanco. Sauvignon Blanc. Crianza de ocho meses sobre lías, en depósitos de acero inoxidable. Denominación de Origen Rueda. // White wine. Sauvignon Blanc. Aged on lees for eight months in stainless steel tank. Denomination of Origin Rueda.

COMPOSICIÓN // COMPOSITION:

100% Sauvignon Blanc.

ANÁLISIS // ANALYSIS:

Grado alcohólico // Alcoholic content: 13,7% vol.
Acidez total (TH2) // Total acidity (TH2): 5.80 g/l.
Acidez volátil (Acético) // Volatile acidity (Acetic acid): 0.30 g/l.
Sulfuroso libre // Free sulphurous: 30 ppm.
Azúcares reductores // Residual sugars: 1.20 g/l.
PH: 3.22

CONSUMICIÓN // CONSUMPTION:

Temperatura de consumo // Drinking temperature: 8° - 10° C
Temperatura de servicio // Serving temperature: 6° - 8° C

CONSERVACIÓN // PRESERVING:

Lugar suavemente ventilado y oscuro.
Store in a dark and slightly ventilated place.
Temperatura óptima // Optimum temperature: 6° - 10° C
Humedad óptima // Optimum humidity: 70%

