

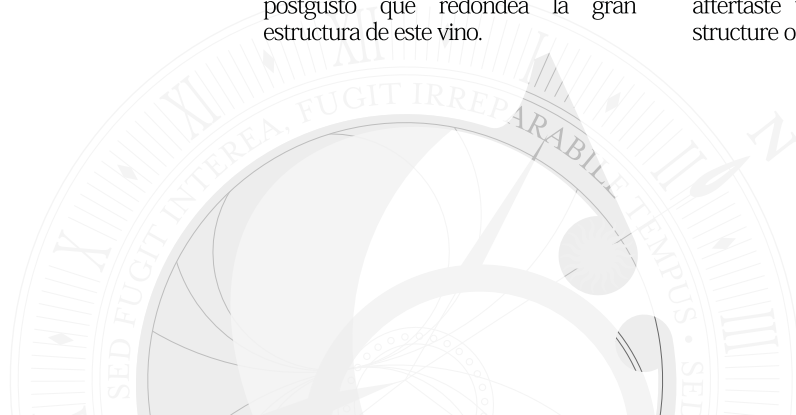


CASTELO DE MEDINA FERMENTADO EN BARRICA

Denominación de Origen Rueda :: Rueda Designation of Origin

Amarillo con tonos dorados y reflejos verdosos; aromas a vainilla, madera nueva, hierba cortada, heno, hinojo y anisados. En boca es graso, con gran cuerpo, equilibrado y un largo postgusto que redondea la gran estructura de este vino.

Yellow with golden tones and greenish reflections; aromas of vanilla, fresh wood, fresh-cut grass, hay, fennel and anise. In the mouth it is smooth, full-bodied, balanced and a lasting aftertaste that rounds out the great structure of this wine.





TIPO // TYPE:

Vino blanco fermentado en barricas de roble francés durante 6 meses elaborado con la variedad de uva Verdejo. // White wine fermented in French oak barrels for 6 months which is elaborated with the Verdejo grape variety

COMPOSICIÓN // COMPOSITION:

100% Verdejo.

ANÁLISIS // ANALYSIS:

Grado alcohólico // Alcoholic content: 13% vol.
Acidez total (TH2) // Total acidity (TH2): 5 g/l.
Acidez volátil (Acético) // Volatile acidity (Acetic acid): 0.20 g/l.
Sulfuroso libre // Free sulphurous: 30 ppm.
Azúcares reductores // Residual sugars: 2 g/l.
PH: 3.20

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%




D E M E D I N A

**CASTELO DE MEDINA
FERMENTADO EN BARRICA**
Denominación de Origen Rueda :: Rueda Designation of Origin