



CASTELO DE MEDINA SAUVIGNON BLANC VENDIMIA SELECCIONADA

Denominación de Origen Rueda :: Rueda Designation of Origin

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 100% Sauvignon Blanc con 9 meses de crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable. Denominación de Origen Rueda. // 100% Sauvignon Blanc white wine with 9 months of aging sur lies in stainless steel tanks. Rueda Designation of Origin.

COMPOSICIÓN // COMPOSITION:

100% Sauvignon Blanc.

ANÁLISIS // ANALYSIS:

Grado alcohólico // Alcoholic content: 13% vol.
Acidez total (TH2) // Total acidity (TH2): 5.60 g/l.
Acidez volátil (Acético) // Volatile acidity (Acetic acid): 0.26 g/l.
Sulfuroso libre // Free sulphurous: 30 ppm.
Azúcares reductores // Residual sugars: 1.50 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%




D E M E D I N A

CASTELO DE MEDINA SAUVIGNON BLANC
VENDIMIA SELECCIONADA

Denominación de Origen Rueda :: Rueda Designation of Origin