

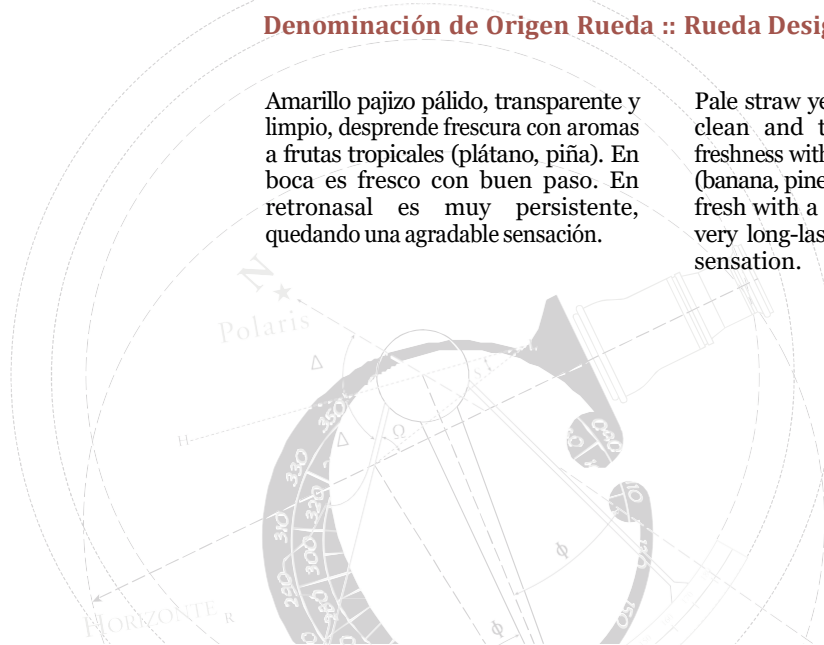


CASTELO DE MEDINA SAUVIGNON BLANC

Denominación de Origen Rueda :: Rueda Designation of Origin

Amarillo pajizo pálido, transparente y limpio, desprende frescura con aromas a frutas tropicales (plátano, piña). En boca es fresco con buen paso. En retronasal es muy persistente, quedando una agradable sensación.

Pale straw yellow with golden tones, clean and transparent, giving off freshness with aromas of tropical fruits (banana, pineapple). In the mouth it is fresh with a good flow. The finish is very long-lasting, leaving a pleasant sensation.





TIPO // TYPE:

Vino blanco joven // Young white wine.

COMPOSICIÓN // COMPOSITION:

100% Sauvignon Blanc.

ANÁLISIS // ANALYSIS:

Grado alcohólico // Alcoholic content: 13.50% vol.

Acidez total (TH2) // Total acidity (TH2): 5.20 g/l.

Acidez volátil (Acético) // Volatile acidity (Acetic acid): 0.20 g/l

Sulfuroso libre // Free sulphurous: 30 ppm.

Azúcares reductores // Residual sugars: 1.20 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%



**CASTELO**
D E M E D I N A

CASTELO DE MEDINA SAUVIGNON BLANC

Denominación de Origen Rueda :: Rueda Designation of Origin