



CASTELO DE MEDINA VERDEJO

Denominación de Origen Rueda :: Rueda Designation of Origin

Amarillo pajizo con tonos verdosos, brillante y cristalino. Aromas a hierba cortada, anisados, hinojo, heno y manzana. En boca es amplio, potente, fresco y muy equilibrado. En retronasal es muy persistente, con gran cuerpo y un largo postgusto.

Straw yellow with golden tones, translucent and crystal clear. Aromas of fresh-cut grass, anise, fennel, hay and hints of apple. In the mouth, it is ample, robust, fresh and very well-balanced. The finish is very persistent, full-bodied, with a lasting aftertaste.



**TIPO // TYPE:**

Vino blanco joven // Young white wine.

COMPOSICIÓN // COMPOSITION:

100% Verdejo.

ANÁLISIS // ANALYSIS:

Grado alcohólico // Alcoholic content: 13% vol.

Acidez total (TH2) // Total acidity (TH2): 5.50 g/l.

Acidez volátil (Acético) // Volatile acidity (Acetic acid): 0.17 g/l.

Sulfuroso libre // Free sulphurous: 30 ppm.

Azúcares reductores // Residual sugars: 1.40 g/l.

PH: 3.19

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 DE MEDINA VERDEJO**

Denominación de Origen Rueda :: Rueda Designation of Origin