

CASTELO

D E M E D I N A



CASTELO DE MEDINA SAUVIGNON BLANC VENDIMIA SELECCIONADA 2021



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.

Equilibrio: buscamos un vino entre dos estilos, fresco y varietal pero complejo y elegante.

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.

Balance: we are looking for a wine between two styles, fresh and varietal but at the same time complex and elegant.



TIPO // TYPE:

Vino blanco 100% Sauvignon Blanc con 9 meses de crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable. Denominación de Origen Rueda. Viñedo. 30 años // White wine 100% Sauvignon Blanc aged for 9 months on lees in stainless steel tanks. Denomination of Origin Rueda. Vineyard. 30 years.

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%