

# CASTELO

D E M E D I N A



## CASTELO DE MEDINA VERDEJO VENDIMIA SELECCIONADA 2021



El vino es limpio y brillante, con color amarillo pajizo con ribetes verdosos. En nariz es fino y elegante, con aromas a verdejo clásico que adquieren complejidad con los ligeros tostados, especias y notas de pastelería que le ha cedido la barrica durante su crianza.

En boca se muestra amplio, largo, carnoso y redondo, apareciendo sus frutas y especias. Tiene gran persistencia y un retrogusto que invita a seguir degustando.

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

The wine is clean and bright, straw yellow in color with greenish hues. The nose is fine and elegant, with aromas of classic Verdejo that acquire complexity with light toasted, spicy and pastry notes that has yielded the barrel during aging. The palate is broad, long, fleshy and round, appearing again its fruits and spices. It has great persistence and an aftertaste that invites to continue tasting.

**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% Verdejo con 6 meses de crianza sobre lías y 3 meses de crianza en barricas de roble francés. Viñedo. 30 años // White wine 100% Verdejo aged for 6 months on lees and 3 months in French oak barrels. Vineyard. 30 years.

### **COMPOSICIÓN // COMPOSITION:**

100% Verdejo.

### **ANÁLISIS // ANALYSIS:**

Grado alcohólico // Alcoholic content: 13% vol.

Acidez total (TH2) // Total acidity (TH2): 5.30 g/l.

Acidez volátil (Acético) // Volatile acidity (Acetic acid): 0.32 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%