

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

• P R E F I L O X É R I C O •

**CASTELO DE MEDINA  
VERDEJO PREFILOXÉRICO 2021  
GRAN VINO DE RUEDA**



---

Este vino de la variedad Verdejo procede de cepas centenarias plantadas en Pie Franco durante el año 1900 en Hornillos de Eresma (Valladolid) antes de la llegada de la plaga de la filoxera a la zona.

Se trata de un viñedo de 0,98 hectáreas cultivado en vaso, a la manera tradicional en aquella época. Todo lo anterior, sumado a la cuidada elaboración, aporta a esta botella una gran exclusividad.

El carácter de este singular viñedo y su entorno, con un suelo profundo y arenoso, enclavado entre inmensos pinares, comunica al vino una personalidad única de caracteres sensoriales excepcionales, acentuados gracias a una crianza sobre lías en depósitos ovales de hormigón y en barricas de roble francés de 500 litros.



## FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: Castello de Medina

Pre-Filoxérico

VARIETADES: 100% Verdejo

AÑO: 2021

### CONTROL ANALÍTICO

Alcohólica (%vol.) 13,0

Ac. total (g/l.) 6,0

Ac. volátil (g/l.) 0,30

SO2 libre (mg/l) 30

SO2 total (mg/l) 130

Azúcares (g/l) 1,5

Temperatura de servicio: 6°C y 8°C

Temperatura de servicio: 8°C y 10°C

## NOTA DE CATA

Ver: Amarillo con tonos dorados y reflejos verdosos.

Nariz: Aromas complejos de frutas blancas, cítricos, hinojo con un toque mineral, madera muy sutil y bien integrada.

Boca: En boca es amplio con volumen y buena acidez, salino y muy persistente.

Temperatura de servicio: Se recomienda servir entre 6°C y 8°C.

Temperatura de servicio: Se recomienda consumir entre 8°C y 10°C.

Maridaje: Vino ideal para acompañar quesos curados, arroces y mariscos, bacalao, pescados azules y aves.

Nuestro viñedo prefiloxérico en mayo de 2021 (ver vídeo)

