

CASTELO DE MEDINA PREFILOXÉRICO 2021



FICHA TÉCNICA.

Denominación de Origen: Rueda- GVR

Composición: 100% Verdejo

Añada: 2021

Grado: 13%

Viñedo: Cepas centenarias plantadas en 1900

Altura: 800m

Parcela Única: Hornillos de Eresma, 0.98 h.a

Cosecha: Vendimia manual

Suelo: Profundo y arenoso, enclavado entre inmensos pinares.

Vinificación: Vendimia manual, mesa de selección, fermentación espontánea en depósitos ovoides de hormigón y en barricas francesas de 500 litros, larga crianza sobre lías.

Embotellado: El vino tiene una crianza en botella de alrededor de 11 meses.

Con este vino buscamos un **equilibrio** entre dos estilos: **fresco y varietal pero complejo y elegante.**

Es un vino amarillo con tonos dorados y reflejos verdosos. Aromas complejos de frutas blancas, cítricos, hinojo con un toque mineral, madera muy bien integrada. Es amplio, con volumen y una buena acidez, salino y muy persistente.