

## CASTELO DE MEDINA SAUVIGNON BLANC 2023



### FICHA TÉCNICA.

**Denominación de Origen:** Rueda

**Composición:** 100% Sauvignon Blanc

**Añada:** 2023

**Grado:** 14%

**Edad del viñedo:** 25 años

**Altura:** 800m

Finca La Dehesa y La Garbancera

**Cosecha:** Mecánica y nocturna.

**Suelo:** Franco-arcillo-arenoso, predominando los elementos gruesos

**Vinificación:** La elaboración se lleva a cabo con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada, tras varias horas de maceración en frío y un desfangado estático.

**Embotellado:** Tiene una crianza en botella de alrededor de 2 meses.

Es un vino amarillo pajizo pálido, transparente y limpio. Desprende frescura con aromas a frutas tropicales. En boca es fresco con buen paso. En retronasal es muy persistente, quedando una sensación muy agradable.