

CASTELO DE MEDINA

VERDEJO VENDIMIA SELECCIONADA 2022



FICHA TÉCNICA.

Denominación de Origen: Rueda

Composición: 100% Verdejo

Añada: 2022

Grado: 13,5%

Edad del viñedo: 30 años

Altura: 800m

Parcela Única: Finca “La Dehesa”

Cosecha: Exhaustiva selección de uva tras una cosecha manual.

Suelo: Franco arenoso, profundo y pedregoso

Elaboración: Fermentación a temperatura controlada que se lleva a cabo con levaduras autóctonas.

Crianza: 6 meses de crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable y 3 meses de crianza en barricas de roble francés.

Embotellado: El vino redondea en botella durante al menos 3 meses.

Creamos la **evolución** del Verdejo: mantiene su **frescura, fruta y equilibrio** y **añade elegancia, finura y complejidad**.

Es limpio y brillante. En nariz fino y elegante, con aromas a verdejo clásico. En boca se muestra amplio, largo, carnoso y redondo, apareciendo de nuevo sus frutas y especias.