

## CASTELO DE MEDINA VERDEJO 2023



### FICHA TÉCNICA.

**Denominación de Origen:** Rueda

**Composición:** 100% Verdejo

**Añada:** 2023

**Grado:** 12.5%

**Edad del viñedo:** 25 años

**Altura:** 800m

**Finca** La Dehesa, El Judío 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.

Amarillo pajizo con tonos verdosos. Brillante y cristalino. Aromas a hierba cortada, anisados, hinojo, heno y manzana.

En boca es amplio, potente, fresco y muy equilibrado. Es muy persistente, con gran cuerpo y un largo postgusto.