



## **CASTELO DE MEDINA VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA**

**D.O.**Rueda - GVR

**Composición:** 100% Verdejo

**Añada:** 2021

**Grado:** 13%

**Edad del viñedo** 30 years old

**Altura:** 800m

**Parcela Única:** Finca 'La Dehesa'

**Cosecha:** Manual y diurna.

**Suelo:** Franco-arcillo-arenoso, predominando los elementos gruesos, que proporcionan frescura durante la noche e irradian durante el día calor hacia los racimos.

**Vinificación:** Este vino se desarrolla en barricas de roble francés de 225 litros para posteriormente, realizar un trabajo de «battonage» en esas mismas barricas durante 6 meses.

**Embotellado:** El vino tiene una crianza en botella de al menos 6 meses.

Es un vino **gastronómico**. Buscamos un vino con **estructura**, ideal para acompañar comidas.

Es un vino amarillo con tonos dorados y reflejos verdosos. Tiene aromas a vainilla, madera nueva, hierba cortada, heno, hinojo y anisados. En boca es graso, con gran cuerpo, equilibrado y con un largo postgusto.

