



CASTELO DE MEDINA SAUVIGNON BLANC

Denominación de Origen: Rueda

Composición: 100% Sauvignon Blanc

Añada: 2024

Grado: 14%

Edad del viñedo: 25 años

Altura: 800 metros

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 en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada, tras varias horas de maceración en frío y un desfangado estático.

Embotellado: Crianza en botella de 2 meses.

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

