



## **CASTELO DE MEDINA VERDEJO VENDIMIA SELECCIONADA**

**D.O.**Rueda

Composición: 100% Verdejo

**Añada:** 2023

**Grado:** 12,5%.

Edad del viñedo: 30 years old

**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

**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, carnosos y redondo, apareciendo de nuevo sus frutas y especias.

