



CASTELO DE MEDINA VERDEJO

Denominación de Origen: Rueda

Composición: 100% Verdejo

Añada: 2024

Grado: 14%

Edad del viñedo: 25 años

Altura: 800 metros

Finca La Dehesa, Garbancera, Judío

Cosecha: mecánica y nocturna

Suelo: Franco- arcilloso- arenoso

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.

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.

