

CASTELO DE MEDINA VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA

Denominación de Origen: Rueda - GVR

Composición: 100% Verdejo

Añada: 2022

Grado: 12,5%

Edad del viñedo 30 años

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.

