

CASTELO DE MEDINA SAUVIGNON BLANC VENDIMIA SELECCIONADA

Denominación de Origen: Rueda - GVR

Composición: 100% Sauvignon Blanc

Añada: 2023

Grado: 14%

Edad del viñedo: 30 años

Altura: 800m

Parcela Única: Finca ‘La Dehesa’

Cosecha: Exhaustiva selección de uva tras una cosecha manual.

Suelo: Franco arenoso, poco profundo y con buen drenaje.

Elaboración: Fermentación a temperatura controlada que se lleva a cabo con levaduras autóctonas

Crianza: 9 meses con sus lías en depósitos de acero inoxidable.

Embotellado: Redondea en botella durante al menos 3 meses.

Con este vino buscamos un **equilibrio** entre dos estilos: **fresco y varietal pero complejo y elegante**.

Es un vino amarillo pajizo con reflejos verdosos limpios y brillantes. Intenso, destacan los aromas a frutas tropicales. En boca tiene gran volumen, además de ser untuoso, graso y bien estructurado

