

CASTELO DE MEDINA VERDEJO VENDIMIA SELECCIONADA

Denominación de Origen: Rueda

Composición: 100% Verdejo

Añada: 2023

Grado: 12,5%.

Edad del viñedo: 30 años

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, carnoso y redondo, apareciendo de nuevo sus frutas y especias.

