

## 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.

