



S.COLLECTION SAUVIGNON BLANC FUMÉ

Vino blanco perteneciente a la Colección limitada del enólogo de Castelo de Medina.

Un vino de carácter ahumado sutil, con gran volumen y textura.

FICHA TÉCNICA

- **I.G.P Vinos de la Tierra de Castilla y León**
- Composición: 100% Sauvignon Blanc
- Añada: **2024**
- Grado: 13,5%
- **Edad del viñedo: más de 30 años**
- Altura: 800 metros
- Parcela única de 4,5 ha plantadas en 1992, con bajas producciones.
- Cosecha: Exhaustiva selección de uva tras una cosecha manual.
- Suelo: Franco-arenoso



Vinificación: Fermentado y criado en barricas de roble francés de 225ml, con un tostado fuerte, durante 9 meses.

Color amarillo pajizo que refleja frescura. Nariz de buena intensidad, con notas de fruta tropical y aromas terciarios muy bien integrados. En boca es fresco, con una acidez marcada que le aporta longevidad, equilibrada por sutiles toques dulces procedentes de la madera.