

## CASTELO DE MEDINA VERDEJO

El carácter del Verdejo, realzado por el contraste térmico de Rueda y la singularidad de nuestros suelos, da lugar a un blanco elegante, con notas de hierba fresca, fruta verde y un delicado amargor que prolonga su expresión en boca.

### FICHA TÉCNICA

- Denominación de Origen: Rueda
- Composición: 100% Verdejo
- Añada: **2025**
- Grado: 13,5%
- 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.

Redondea en botella durante 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.**