

CASTELO DE MEDINA SAUVIGNON BLANC

Fresco y expresivo, nuestro Sauvignon Blanc ofrece aromas cítricos y tropicales y una acidez vibrante, mostrando con claridad la expresión pura de la variedad y el carácter de nuestros viñedos

FICHA TÉCNICA

- Denominación de Origen: Rueda
- Composición: 100% Sauvignon Blanc
- Añada: **2025**
- Grado: 13,5%
- Edad del viñedo: 25 años
- Altura: 800 metros
- Finca La Dehesa y La Garbancera
- Cosecha: mecánica y nocturna
- Suelo: Franco-arcillo-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.

Es un vino amarillo pajizo pálido, transparente y limpio. Desprende frescura con aromas a **frutas tropicales**. En boca es **fresco con buen paso**.

En retronasal es muy **persistente**, quedando una sensación muy agradable.