

CASTELO DE MEDINA VERDEJO VENDIMIA SELECCIONADA

Gran Vino de Rueda. Representa la evolución del verdejo: los 6 meses de crianza sobre lías y 3 meses de crianza en barricas de roble francés, aportan un equilibrio entre frescura y complejidad.

FICHA TÉCNICA

- Denominación de Origen: Rueda - GVR
- Composición: 100% Verdejo
- Añada: **2024**
- Grado: 13,5%
- Edad del viñedo: 30 años
- Altura: 800 metros
- Parcela Única; Finca 'La Dehesa'
- Cosecha: Exhaustiva selección de uva tras una cosecha manual
- Suelo: Franco arenoso, profundo y pedregoso



Vinificación: 6 meses de crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable y 3 meses de crianza en barricas de roble francés. Redondea en botella durante al menos 3 meses.

Es un vino limpio y brillante. En nariz fino y elegante, con aromas a verdejo clásico. En boca se muestra amplio, largo, carnosos y redondo.

Requisitos Gran Vino de Rueda "GVR"

Parcela única, con cepas de al menos 30 años de antigüedad, un rendimiento máximo de 6.500 kg/ha, un mínimo de un año de permanencia en bodega y un rendimiento uva/vino del 65%.