

# CASTELO DE MEDINA SAUVIGNON BLANC VENDIMIA SELECCIONADA

Gran Vino de Rueda. Evolución del Sauvignon Blanc.

Equilibrio: combina frescura y estructura que le aportan los 9 meses de crianza sobre lías.

## FICHA TÉCNICA

- Denominación de Origen: Rueda - **GVR**
- Composición: 100% Sauvignon Blanc
- Añada: **2024**
- Grado: 14%
- 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, poco profundo y buen drenaje.



Vinificación: 9 meses con sus lías en depósitos de acero inoxidable.

Redondea en botella durante al menos 3 meses.

Es un vino amarillo pajizo con reflejos verdosos limpios y brillantes.

Intenso, destacan los aromas a frutas tropicales.

En boca tiene gran volumen, además de ser untuoso, graso y bien estructurado

---

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%.