

## CASTELO DE MEDINA VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA

Gran Vino de Rueda. Un vino gastronómico, combinando complejidad y frescura.

La madera le aporta estructura y aromas terciarios.

### FICHA TÉCNICA

- Denominación de Origen: Rueda - GVR
- Composición: 100% Verdejo
- Añada: **2022**
- Grado: 12,5%
- Edad del viñedo: 30 años
- Altura: 800 metros
- Parcela Única: Finca 'La Dehesa'
- Cosecha: Manual y diurna.
- Suelo: Franco-arcillo-arenoso, predominando los elementos gruesos, que proporcionan



frescura durante la noche e irradian durante el día calor hacia los racimos.

**Vinificación:** Se desarrolla en barricas de roble francés de 225 litros para posteriormente, realizar un trabajo de «battonage» durante 6 meses. El vino tiene una crianza en botella de al menos 6 meses

Amarillo con tonos dorados y reflejos verdosos. Aromas a vainilla, madera nueva, hierba cortada, heno, hinojo y anisados. En boca es graso, con gran cuerpo, equilibrado y con un largo postgusto.

---

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%.