

## CASTELO DE MEDINA VERDEJO PREFILOXÉRICO

Gran Vino de Rueda. Verdejo 100%. Procede de cepas centenarias plantadas en Pie Franco durante el año **1900** en Hornillos de Eresma. Un vino que combina profundidad y frescura, donde la viña vieja aporta estructura, salinidad y elegancia.

### FICHA TÉCNICA

- Denominación de Origen: Rueda - GVR
- Composición: 100% Verdejo
- Añada: **2023**
- Grado: 14%
- Viñedo: **Cepas centenarias de 1900**
- Altura: 800 metros
- Parcela Única: Hornillos de Eresma, 0.98 ha
- Cosecha: Vendimia manual
- Suelo: Profundo y arenoso, enclavado entre inmensos pinares



Vinificación: Vendimia manual, mesa de selección, fermentación espontánea en depósitos ovoides de hormigón y su posterior crianza en lías en barricas de roble francés de 500 litros. Redondea en botella alrededor de un año en botella

Amarillo con tonos dorados y reflejos verdosos. Aromas complejos de frutas blancas, cítricos, hinojo con un toque mineral, madera muy bien integrada. Amplio, con volumen y una buena acidez, salino y muy persistente.

---

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%.