



# CASTELO DE MEDINA SAUVIGNON BLANC

*Denominación de Origen Rueda // Denomination of Origin Rueda*

Amarillo pajizo pálido, transparente y limpio, desprende frescura con aromas a frutas tropicales (plátano, piña). En boca es fresco con buen paso. En retronasal es muy persistente, quedando una agradable sensación.

Pale straw yellow with golden tones, clean and transparent, giving off freshness with aromas of tropical fruits (banana, pineapple). In the mouth it is fresh with a good flow. The finish is very long-lasting, leaving a pleasant sensation.



#### **TIPO // TYPE:**

Vino blanco Joven // Young white wine.

#### **COMPOSICIÓN // COMPOSITION:**

100% Sauvignon Blanc.

100% Sauvignon Blanc.

#### **ANÁLISIS // ANALYSIS:**

Grado alcohólico // Alcoholic content: 13% vol.

Acidez total (TH2) // Total acidity (TH2): 5.20 g/l.

Acidez volátil (Acético) // Volatile acidity (Acetic acid): 0.19 g/l.

Sulfuroso libre // Free sulphurous: 30 ppm.

Azúcares reductores // Residual sugars: 2.80 g/l.

PH // PH: 3.20

#### **CONSUMICIÓN // CONSUMPTION:**

Temperatura de consumo // Drinking temperature: 8° - 10° C

Temperatura de servicio // Serving temperature: 6° - 8° C

#### **CONSERVACIÓN // CONSERVATION:**

Lugar suavemente ventilado y oscuro.

Store in a dark, slightly ventilated place.

Temperatura óptima // Optimum temperature: 6° - 10° C

Humedad óptima // Optimum humidity: 70%



**CASTELO DE MEDINA SAUVIGNON BLANC**   
Denominación de Origen Rueda // Denomination of Origin Rueda