



CASTELO DE MEDINA VENDIMIA SELECCIONADA VERDEJO

Denominación de Origen Rueda // Denomination of Origin Rueda

El vino es limpio y brillante, con color amarillo pajizo con ribetes verdosos.

En nariz es fino y elegante, con aromas a verdejo clásico como eneldo, hinojos, anises, manzana que adquieren complejidad con los ligeros tostados, especias y notas de pastelería que le ha cedido la barrica durante su crianza.

En boca se muestra amplio, largo, carnoso y redondo, apareciendo de nuevo sus frutas y especias. Tiene gran persistencia y un retrogusto que invita a seguir degustando.

The wine is clean and bright, with pale yellow color with greenish hue.

The nose is fine and elegant, with aromas of classic Verdejo as dill, fennel, anise, apple gain complexity with light toasted spices and notes of pastry that has yielded the barrel during their upbringing.

The palate is broad, long, fleshy and round, reappearing fruits and spices. It has a long finish and aftertaste that invites further tasting.



TIPO // TYPE:

Vino blanco // White wine.

COMPOSICIÓN // COMPOSITION:

100% Verdejo.

ANÁLISIS // ANALYSIS:

Grado alcohólico // Alcoholic content: 13% vol.

Acidez total (TH2) // Total acidity (TH2): 5.60 g/l.

Acidez volátil (Acético) // Volatile acidity (Acetic acid): 0.20 g/l.

Sulfuroso libre // Free sulphurous: 30 ppm.

Azúcares reductores // Residual sugars: 3.50 g/l.

PH // PH: 3.20

CONSUMICIÓN // CONSUPTION:

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 VENDIMIA SELECCIONADA VERDEJO 

Denominación de Origen Rueda // Denomination of Origin Rueda