



CASTELO DE MEDINA VERDEJO

Denominación de Origen Rueda // Denomination of Origin Rueda

Amarillo pajizo con tonos verdosos, brillante y cristalino. Aromas a hierba cortada, anisados, hinojo, heno y manzana. En boca es amplio, potente, fresco y muy equilibrado. En retronasal es muy persistente, con gran cuerpo y un largo postgusto.

Straw yellow with golden tones, translucent and crystal clear. Aromas of fresh-cut grass, anise, fennel, hay and hints of apple. In the mouth, it is ample, robust, fresh and very well-balanced. The finish is very persistent, full-bodied, with a lasting aftertaste.



TIPO // TYPE:

Vino blanco Joven // Young white wine.

COMPOSICIÓN // COMPOSITION:

100% Verdejo.

100% Verdejo.

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): 0.28 g/l.

Sulfuroso libre // Free sulphurous: 30 ppm.

Azúcares reductores // Residual sugars: 2.90 g/l.

PH // PH: 3.19

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 VERDEJO 
Denominación de Origen Rueda // Denomination of Origin Rueda