

CASTELO

D E M E D I N A



CASTELO DE MEDINA VERDEJO 2022



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.

Versatilidad, es un vino ideal para diferentes momentos de consumo; a copas, aperitivo o comida.

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.

Versatility, it is an excellent wine for different moments of consumption; by the glass, as an aperitif or a meal.

Briújula (del it. bussola).

**TIPO // TYPE:**

Vino blanco joven // Young white wine.

COMPOSICIÓN // COMPOSITION:

100% Verdejo.

ANÁLISIS // ANALYSIS:

Grado alcohólico // Alcoholic content: 13,5% vol.

Acidez total (TH₂) // Total acidity (TH₂): 5.50 g/l.

Acidez volátil (Acético) // Volatile acidity (Acetic acid): 0.17 g/l.

Sulfuroso libre // Free sulphurous: 30 ppm.

Azúcares reductores // Residual sugars: 1.40 g/l.

PH: 3.19

CONSUMICIÓN // CONSUMPTION

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

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

CONSERVACIÓN // PRESERVING

Lugar suavemente ventilado y oscuro.

Store in a dark and slightly ventilated place.

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

Humedad óptima // Optimum humidity: 70% (del it. bussola).