

Castelo De Medina - Castelo Noble (2012)

IDENTIDAD

Bodega	Castelo De Medina
Nombre	Castelo Noble
Año	2012
Uvas	Verdejo (85 %) Sauvignon Blanc (15 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Rueda
Clasificación	DO
Categoría	Vino Blanco / Seco
Alcohol	13.5 %
Precio	10,00 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro

CONSUMO

Platos	Arroz meloso, pescados, mariscos, quesos suaves, pasta
--------	--

ANÁLISIS ENOLÓGICO

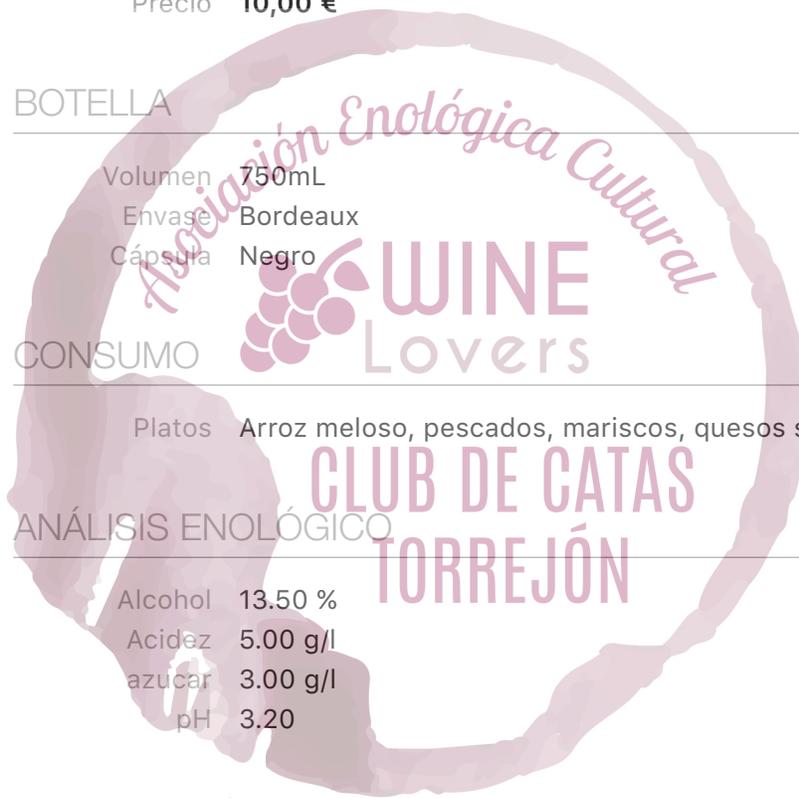
Alcohol	13.50 %
Acidez	5.00 g/l
azúcar	3.00 g/l
pH	3.20

ELABORACIÓN

Barrica	4 Meses
Info. sobre	Fermentación en barrica
Viticultura	Viñedos de 180 hectáreas, enclavados en el sur de la provincia de Valladolid,
Tierra	Los suelos son de una base de arcillas calcáreas, sobre las cuales aparecen arenas entremezcladas con guijarros o cantos rodados, que facilitan la maduración al reflejar la luz solar y retener el calor

COMENTARIO

Comentario	Mejor vino de la Denominación de origen Rueda en la Guía Wine Up 2015
------------	---



Castelo De Medina - Castelo Noble (2012)

CATAS (1)

Fecha **7 de octubre de 2015**
Catador Yo
Puntuación 92.5
Visual Color amarillo dorado con reflejos verdosos. Buena lagrima.
Olfato A copa parada aparece cerrado. Al agitar se observan aromas de heno, hierba cortada, madera nueva, hinojo y recuerdos a manzana verde y almendra amarga.
Boca Entrada agradable, buena acidez . Equilibrado, graso con un buen cuerpo. En el paso aparecen notas minerales y algo de barniz. En retronasal predominan aromas especiados.
Postgusto largo que redondea la gran estructura de este vino

BOTELLAS SACADAS (1)

7/10/15	Precio de	10,00 €	8/10/15	Consumido	
---------	-----------	---------	---------	-----------	--

