

D.O. Monterrei

Medusa Mencía

MEDUSA Mencía refleja la evolución y diversidad de la D.O. Monterrei. Famosa por los blancos, ya empiezan a destacar también por sus tintos. La uva Mencía de esta región se beneficia de un clima continental con influencia atlántica. Además, existe un notable contraste de temperatura entre sus días y noches y fríos inviernos y cálidos veranos aportando una gran calidad y complejidad a la uva. Los suelos son principalmente graníticos y pizarrosos y las vendimias tienden a ser tardías. Estas condiciones definen su expresión final: un vino fresco, con alta intensidad aromática, taninos suaves y una acidez equilibrada.

Región

La uva Mencía refleja la evolución y diversidad de la D.O. Monterrei. Aunque la región es conocida por sus blancos, los tintos están ganando protagonismo. La uva mencía se beneficia de un clima continental con influencia atlántica, un marcado contraste de temperatura entre el día y la noche, inviernos fríos y veranos cálidos, lo que aporta una gran complejidad. Los suelos son principalmente graníticos y pizarrosos, y la vendimia suele ser tardía. Estas condiciones definen el perfil del vino: fresco, con alta intensidad aromática, taninos suaves y una acidez equilibrada.

VARIEDAD **Mencía.**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Entre 14 y 16 °C.**

Notas de Cata

Color rojo, limpio y de capa media. En nariz, predominan los frutos rojos frescos, con toques florales y un sutil mineral. En boca es suave, fresco y con una acidez equilibrada, terminando con un persistente recuerdo a frutos rojos.

Maridaje

Combina muy bien con carnes blancas, setas y quesos suaves.

Información Técnica

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que preserva los aromas y características varietales de estos vinos.



D.O. Rías Baixas

Medusa Albariño

Este vino se elabora a partir de uvas de la variedad albariño procedentes de las parcelas de “O Rosal” en Galicia, una de las zonas de la Denominación de Origen Rías Baixas, conocida por la calidad y singularidad de sus vinos blancos.
Este tipo de uva se caracteriza por racimos pequeños, de maduración temprana y vigor medio. Destacan por sus aromas florales y afrutados, finos y distinguidos, que impresionan agradablemente, de intensidad media y duración media-larga.

VIVINO 4.0

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

La Denominación de Origen Rías Baixas se extiende por un conjunto de zonas de Galicia que tienen una serie de condiciones físicas comunes que identifican y originan las características de sus vinos.
Se trata de tierras bajas, próximas al mar y asociadas a los tramos inferiores de los cursos de los ríos donde se registran temperaturas suaves y precipitaciones elevadas y bien repartidas, con un descenso de lluvias durante los meses de verano.

VARIEDAD **Albariño**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12.5 %**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir muy frío.**

Notas de Cata

Color pálido, aromas de albaricoques frescos, flores blancas y un toque de miel. Sabores potentes de melocotón, albaricoque y notas de pomelo potenciadas por una acidez alta y refrescante.

Maridaje

Perfecto con almejas al vapor, salpicón de marisco, mariscos fríos o a la plancha, pulpo al ajillo o a la brasa, calamares y mejillones a la vinagreta. Es delicioso degustarlo con sushi y comida asiática picante.

Información Técnica

Fermentación del mosto flor a temperatura controlada de 16ºC en depósitos de acero inoxidable.

Premios

92 PUNTOS
Guía Peñín 2025: Medusa Albariño 2023
ORO
2025 Sakura Awards: Medusa Albariño 2024
2024 Decanter World Wine Awards: Medusa Albariño 2023 **** 96 PUNTOS ****
2024 Berliner Wine Trophy: Medusa Albariño 2023



D.O. Rueda

Medusa Verdejo Ecológico

Este vino se suma a la gama Medusa como reflejo de la excelente evolución de los vinos blancos españoles. Está elaborado con la variedad de uva reina de la DO Rueda, donde se elabora: la uva blanca verdejo.
Medusa Verdejo Ecológico conserva las características típicas de esta variedad de uva, con matices de hierba, toques afrutados, frescura y excelente acidez.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

La D.O Rueda es una región vinícola situada en la meseta de Castilla y León entre dos de las denominaciones más relevantes en elaboración de vino tinto (Ribera del Duero y Toro). El río Duero fluye por la región del Este a Oeste. Rueda obtuvo su certificación como Denominación de Origen en 1980, siendo la primera D.O de Castilla y León. La región tiene un clima continental clásico con largos inviernos fríos, cortas primaveras y veranos calurosos.

VARIEDAD **Verdejo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir muy frío.**

Notas de Cata

De tonalidades verdosas típicas de la uva verdejo. En nariz se perciben matices de hierba de monte bajo con toques afrutados. En boca, es ligeramente amargo que junto con su natural equilibrada acidez invita a seguir degustándolo.

Maridaje

Por su frescura armoniza con todo tipo de arroces, pastas, ensaladas tibias, cremas y parrilladas de verduras.

Información Técnica

Fermentación del mosto flor a temperatura controlada de 16ºC en depósitos de acero inoxidable.

Premios

ORO
2025 Mundus Vini: Medusa Verdejo Ecológico 2024



Otros

Medusa Brut

Medusa Brut completa la gama con este espumoso elaborado con el método Charmat, gracias al cual, las burbujas se crean a partir de una doble fermentación.
Medusa Brut es el vino ideal para convertir cualquier buen momento en especial.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Viura, airén y chardonnay

ESTILO
Vino Espumoso

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
11%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir muy frío.

Notas de Cata

Con un color amarillo pálido combina aromas de manzana, pera y limón que en boca revela ligeros toques dulces y una efervescencia refrescante gracias a una burbuja fina y constante.

Maridaje

Delicioso para degustar solo, con aperitivos, pescado blanco e incluso postres como tarta de queso o crema inglesa.

Información Técnica

El método Charmat es un método de elaboración de vino espumoso que consiste en realizar una segunda fermentación sobre un vino base blanco. Se realiza en depósitos especiales de acero inoxidable diseñados para aguantar presiones de hasta 10 atmósferas.
La segunda fermentación en depósito ocurrirá al añadir levaduras y azúcar al vino base, consiguiendo que las moléculas de carbónico desprendidas se integren en el líquido, resultando un vino espumoso. Una vez fermentado el vino completamente, es cuando se procede a su envasado, por lo que este tipo de vinos suelen ser muy expresivos, aromáticos y frescos ya que no están en contacto con sus lías como puede ocurrir en una segunda fermentación en botella.

Premios

ORO
2024 Berliner Wine Trophy: Medusa Brut NV