



Domino de Eguren Protocolo Tinto

Spain, Tierra de Castilla

Vintage: 2015

Appellation: Vino de la Tierra de Castilla

Type: Red Wine,

Producer: Dominio de Eguren



**DOMINIO
DE EGUREN**
SOCIEDAD LIMITADA

About the Producer: Eguren The family have dedicated their lives to wine since 1870, a period spanning five generations. They have been working in the vineyard, produced and stored some of the best wines from Spain. They have allowed knowledge and tradition to go from father to son and has even been able to adapt to advances in technology and always maintained a respect for the earth and vines. The Eguren family and their wines have achieved success both in Spain and internationally and has won numerous awards and prizes.

Harvest: Innhøstingen skjer manuelt fra slutten av september og utover, alltid under oppsyn og kvalitetsstandarder satt av Eguren familien.

Wine Making / Production Method: Kaldmessengerasjon i 24 timer i forkant av fermentasjon. Tradisjonell vinifikasjon i ståltanker mellom 25 og 28 ° C med utvalgte gjær fra egne vinmarker.

Aging: 30% av vinen lagret på franske eikefat i 4 måneder.

Color: Dyp rubinrød med lila toner.

Aroma: Generøs duft av bjørnebær, søtlakris og vanilje.

Taste: Tørr og smaksrik vin med krydret toner og innslag av mørke bær. Fin tanninstruktur og forfriskende syre.

Vectura ID: 126724

EPD ID: 2348795

Selection: Kun HoReCa

Volume: 750 ml

Packaging: Glassflaske

Cork Type: Skrukork

Quantity per box: 12

Storage: Konsumklar

Grapes / Ingredients: 100% Tempranillo

Residual Sugar: 1,6 g/l **Acid:** 4,2 g/l

Alcohol: 13,5 %

Goes Well With: 🍷

Serving Temperature: 16-18 °C