Protocolo Organic White Wine

Spania, Tierra de Castilla

Klassifikasjon: Vino de la Tierra de Castilla
Type: Hvitvin,
Produsent: Dominio de Eguren

Om produsenten: Domino de Egurens filosofi er å produsere bra viner til en fornuftig pris. Vinhuset ligger i kommunen Paganos i provinsen Alava, og forvalter totalt 15 vingårder spredt over domener av Vinos de la Tierra og Vinos de Mesa. Her dyrkes druevariantene som Tempranillo, kjent som Cencibel i området, Bobal, Airen og Macabeo.

Innhøsting: Innhøstingen skjer manuelt fra slutten av september og utover, alltid under oppsyn og kvalitetsstandarder satt av Eguren familien.
Vinifikasjon / Produkjsonmetode: Kaldmesserasjon i 8 timer i forkant av fermentasjon. Tradisjonell vinifikasjon i ståltanker mellom 16 og 18 º C med utvalgte gjær fra egne vinmarker.
Lagring: Ikke fatlagret.

Om produktet: Under klassifikasjonen «Vinos de la Tierra» skiller Dominio de Eguren seg fra resten av vingårdene i området med de beste vingårdene med fabelaktige beliggenhet iht. druedyrking i området og alder fra 30 – 70 år.

Farge: Klar gul med grønnskjær.
Duft: Frisk duft av tropiske frukter, hvit fersken, eple med streif av sitrusblomster.
Smak: Tørr, fruktig og frisk vin med smakstoner av pære, honningmelon og sitron. Bra syre og nyansert avslutning.

Holdbarhet: Konsumklar men kan oppbevares i opptil 2 år.

Druer / Råstoff: 100% økologisk Macabeo
Restsukker: 1.1 g/l **Syre**: 5.9 g/l **Alkohol**: 12,5 %

Passer til:
"All around" vin som passer fint med salater, fiskeretter, skalldyr og kylling.

Serveringstemperatur: 10 °C

Vectura nr: 126725
EPD nr: 2348803
Utvalg: Kun HoReCa

Størrelse: 750 ml
Emballasje: Glassflaske
Korktype: Skrukork
Antall per kasse: 12