



Protocolo Organic White Wine

Spania, Tierra de Castilla

Klassifikasjon: Vino de la Tierra de Castilla

Type: Hvitvin,

Produsent: Dominio de Eguren



**DOMINIO
DE EGUREN**
SOCIEDAD LIMITADA

Om produsenten: Dominio de Eguren's 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 / Produksjonsmetode: Kaldmessengerasjon i 8 timer i forkant av fermentasjon. Tradisjonell vinifikasjon i ståltanker mellom 16 og 18 °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, skaldyr 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