



Vectura nr: 126724

EPD nr: 2348795

Utvalg: Kun HoReCa

Størrelse: 750 ml

Emballasje: Glassflaske

Korktype: Skrukork

Antall per kasse: 12

Protocolo Organic Red Wine

Spania, Tierra de Castilla

Klassifikasjon: Vino de la Tierra de Castilla

Type: Rødvin,

Produsent: Dominio de Eguren



**DOMINIO
DE EGUREN**
SOCIEDAD LIMITADA

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 / Produksjonsmetode: Kaldmessengerasjon i 24 timer i forkant av fermentasjon. Tradisjonell vinifikasjon i ståltanker mellom 25 og 28 ° C med utvalgte gjær fra egne vinmarker i 10 dager.

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

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: Dyp rubinrød med lila toner.

Duft: Generøs duft av bjørnebær, søtlakris og vanilje.

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

Holdbarhet: Konsumklar, men kan lagres i opptil 4 år.

Druer / Råstoff: 100% økologisk Tempranillo

Restsukker: 1.2 g/l

Syre: 4.8 g/l

Alkohol: 13,5 %

Passer til: 🐔 🍷 🐷 🐘 🍷 🍷

En "all around" vin som passer utmerket til lettere retter av lyst kjøtt og kylling. Einer bra til pasta, pizza og tapas.