



DOMINIO DE EGUREN



Vino blanco



100 % Macabeo



VINO DE LA
TIERRA DE CASTILLA

PROTOKOLO ECOLÓGICO BLANCO



VARIEDAD

100 % Macabeo.

VIÑEDOS

Los vinos de Dominio de Eguren proceden de una rigurosa selección de viñedos controlados por nuestra propiedad y situados en una privilegiada zona de Castilla-La Mancha, ubicada cerca de los 700 m de altitud, con una edad comprendida entre 30-70 años y con una producción controlada con una viticultura orgánica e integrada, respetuosa con el medio ambiente.

ELABORACIÓN

VINIFICACIÓN: Tradicional.

MACERACIÓN: En frío, durante 8 horas.

FERMENTACIÓN: Desfangado estático; control de la temperatura entre 16 ° y 18 °C.

ESTABILIZADO: Por frío.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °C