



DOMINIO DE EGUREN



Vino blanco.



40% Airén. 60% Macabeo

“

Su aroma y su cata es la de un cocktail de fruta fresca.

”

The Wine Advocate



VINO DE LA
TIERRA DE CASTILLA

PROTOCOLO BLANCO

VARIEDAD

40% Airén, 60% Macabeo.

VIÑEDOS

Viñedos gestionados por la familia Eguren en la comarca de la Manchuela, Cuenca. Viñas de entre 30-70 años, con rendimientos limitados. Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente y en armonía con los ritmos de la naturaleza.

ELABORACIÓN

Maceración en frío durante 8 horas. Desfangado estático. Control de la temperatura entre 16 y 18 °C. Fermentación con levadura seleccionada.

NOTA DE CATA

Color amarillo brillante con reflejos verdosos. Aromas a frutas blancas frescas (manzana y melocotón) En el paladar es fresco, frutal y equilibrado con una jugosa acidez.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °C



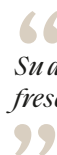
DOMINIO DE EGUREN



Vino blanco.



40% Airén. 60% Macabeo



Su aroma y su cata es la de un cocktail de fruta fresca.

The Wine Advocate



PROTOCOLO BLANCO

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

	2022	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014
Robert Parker's WINE ADVOCATE	★	★	★	★	★	★	★	81	85
WINE SPECTATOR	★	★	★	★	★	85	87	83	83
STEPHEN TANZER'S	★	★	★	★	★	★	★	87	88
WINE ENTHUSIAST	★	★	★	★	★	86	★	★	82
JAMES SUCKLING	87	★	89	89	89	88	87	★	★
JEB DUNNUCK	★	★	★	★	86	87	★	★	★
GUÍA PEÑÍN	★	86	87	85	★	84	84	★	★



Añada no catada