



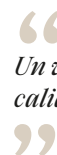
DOMINIO DE EGUREN



Vino blanco



100% Macabeo



*Un vino para todos los días. La mejor relación calidad en base al precio*



VINO DE LA  
TIERRA DE CASTILLA

## PROTOCOLO 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.

### NOTA DE CATA

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

**TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °C**



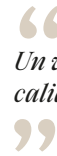
DOMINIO DE EGUREN



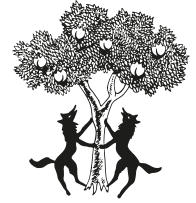
Vino blanco



100% Macabeo



*Un vino para todos los días. La mejor relación calidad en base al precio*



VINO DE LA  
TIERRA DE CASTILLA

## PROTOCOLO ECOLÓGICO BLANCO

	2022	2021	2018	2017	2016
Robert Parker's <b>WINE ADVOCATE</b>	★	★	★	★	★
<b>WINE SPECTATOR</b>	★	★	★	★	86
<b>STEPHEN TANZER'S</b>	★	★	★	★	★
<b>WINE ENTHUSIAST</b>	★	★	★	86	★
<b>JAMES SUCKLING</b>	89	89	★	85	★
<b>JEB DUNNUCK</b>	★	★	88	88	★
<b>GUÍA PEÑÍN</b>	★	84	★	★	★



Añada  
no catada