

PROTOCOLO BLANCO 2025

“El vino cotidiano honesto, limpio y de buena calidad y al mismo tiempo económico”

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO

viñedos	Viñedos de bajo rendimiento, seleccionados y controlados por nuestra propiedad y situados en una privilegiada zona de Castilla- La Mancha (Manchuela), a 700 metros de altitud y con una edad comprendida entre los 30 y 70 años. IGP Vinos de la Tierra de Castilla.
rendimiento	35 Hls/Ha
vendimia	Se realiza de forma totalmente manual y de un modo selectivo con una rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo. Fecha de la vendimia: segunda semana de septiembre de 2025
variedad	Airén (50%) y Macabeo (50%)
elaboración	VINIFICACIÓN: Tradicional. MACERACIÓN: En frío, durante 3 horas. FERMENTACIÓN: Desfangado estático, control de temperatura entre 14°C y 16°C ESTABILIZADO: Por frío.



DOMINIO DE EGUREN