

PROTOCOLO ROSADO 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 32 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: tercera semana de septiembre de 2025

variedad Bobal (50%) y Tempranillo (50%)

elaboración MACERACIÓN: En frío, durante 24 horas.
FERMENTACIÓN: Desfangado estático, control de temperatura a 15°C.
ESTABILIZADO: Por frío.



DOMINIO DE EGUREN

