



0010189

Eguren - Protocolo Blanco

750 ml 12 /c

Procedencia: Manchuela, en Castilla la Mancha - España.

Variedades: Macabeo 50% y Airén 50%.

Crianza: Acero Inoxidable.

Nariz: Notas cítricas y frutas tropicales como el banano, manzana, melocotón.

Boca: se muestra fresco, afrutado, sedoso con ligeras notas de acidez, apareciendo en el retrogusto con fuerza las sensaciones frutales.

Maridajes opcionales entre otros: Ensaladas, antipastos, platos vegetarianos, ceviche, pescados, mariscos y quesos frescos.