

GÜEVO WINE

We Are Wine Revolution



Quiero contarte la historia de este vino que nace de mi pasión y de un viñedo muy especial. **Proviene de un único paraje en El Frasno**, en pleno Sistema Ibérico, donde la altitud y los suelos pedregosos imprimen carácter a cada racimo. **La vendimia es siempre manual**, racimo a racimo, porque creo que el cuidado empieza en la viña, con las manos que la trabajan.

Fermento este vino con **nuestras propias levaduras autoctonas**—tanto *Saccharomyces* como no *Saccharomyces*— para conservar una identidad aromática única, irreplicable en cualquier otro lugar. **Lo elaboro siguiendo el Método Ethernum**, que une tradición y vanguardia: un sistema de soleras y criaderas en huevos de hormigón que guarda la memoria líquida de cada cosecha y la enriquece año tras año.

Decidí embotellarlo tal y como nace, sin filtrar, sin manipular, porque creo que la pureza no se negocia. Quiero que cada sorbo sea un latido eterno de su alma, que te cuente una historia sin que yo tenga que intervenir.

Para mí, **Güevo Wine no es solo un vino**: es un viaje en el tiempo, un diálogo entre la memoria de la solera y la energía de lo nuevo, donde cada copa encierra un pedazo vivo de nuestra tierra.



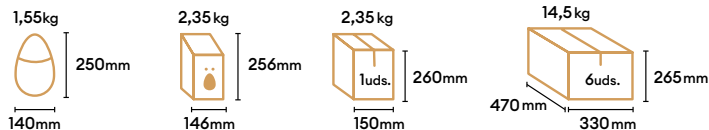
Cesar Langa
Enólogo y creador
GÜEVO WINE

Logística



Güevo "cerámica" 8.420.560.001156

Güevo caja madera 8.420.560.001163



Vino Tinto



Variedad Parrel, Almolda, Garnacha y Mazuela.

Origen	El Frasno, España	Altitud	800 m.
Edad Viñedo	+15 años	Producción	2.266 Güevos
Rendimiento	3.500 kg/ha.		

Temperatura de servicio 18°C **Consumo recomendado** 1 - 40 años