



DOMINIO DE EGUREN

PROTOCOLO ECOLÓGICO ROSADO

-2017-



Marcos Eguren



FINCA	Viñedos controlados situados en Manchuela Vino Rosado con indicación geográfica (Vino de la Tierra de Castilla)
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.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio: 31 Hls/Ha. Vendimia: Vendimia se realiza de forma totalmente manual y de un modo selectivo con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo. Fecha de la vendimia: Primera semana de septiembre 2017
VARIEDAD	Bobal (100%)
ELABORACIÓN	MACERACIÓN: En frío, durante 18 horas FERMENTACIÓN: Desfangado estático; control de la temperatura 16º C. ESTABILIZADO: Por frío
ENÓLOGO	Marcos Eguren

AÑADA:

Las precipitaciones se producen en su gran mayoría en el periodo de otoño, manteniéndose continuas hasta, la primavera asegurando un nivel de humedad continuo. Pasada la primavera los meses de julio y agosto se producen pequeñas precipitaciones que aseguran el ciclo.

Las primeras heladas se producen entorno al 15 de noviembre siendo los meses de diciembre los más fríos. Entorno al 21 de abril se producen temperaturas por debajo de cero que provocan ciertos daños en la cosecha, provocando una reducción del 10% al 15%.

El periodo estival, especialmente desde mediados de julio hasta mediados de agosto, se producen altas temperaturas llegando en algunos casos a los 40º C.

La vendimia se produce con un adelanto de 10 a 12 días sobre fechas de vendimias habituales en la zona, comenzándose a finales de agosto.

Las claves del año climático 2017 en Manchuela han sido las heladas primaverales, sequía, descenso de producción y vendimia adelantada.

