



DOMINIO DE EGUREN

PROTOCOLO ECOLÓGICO

-2016-



Marcos Eguren

FINCA	Viñedos controlados situados en Manchuela Vino Tinto 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.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio: 39Hls/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: del 14 al 30 de septiembre 2016
VARIEDAD	Tempranillo, Tinto fino o Tinto del país (100 %)
ELABORACIÓN	ELABORACIÓN: Fermentación espontánea. Temperatura controlada ente 26°C y 28°C. Duración de la fermentación 10 días. Maceración post- fermentativa con los hojuelos 5 días. En el período de fermentación se realizan remontados diarios y durante la maceración post-fermentativa se realiza un remontado al día.
ENÓLOGO	Marcos Eguren



AÑADA:

El invierno se caracteriza por haber sido suave y seco, sin heladas importantes.
El mes de abril es fresco y se suceden lluvias que recogen hasta 43 litros, con un total de 195 litros acumulados desde el mes de octubre.
El mes de mayo es un mes fresco en general con muchos días nublados.
Las lluvias registradas en la primera quincena de mayo han sido de 62 litros.
Los días 8 y el 9 de junio se produce un ascenso brusco de las temperaturas de hasta 36°C, lo que acelera el cuajado en pocos días.
Hasta el segundo fin de semana de Julio el verano se caracteriza por las noches frescas y temperaturas diurnas no muy altas, exceptuando del 8 al 12 de julio que las temperaturas fueron cercanas a los 40°C y las noches más calurosas.
Los primeros días de agosto se sucede una ola de calor con temperaturas próximas a 40°C durante el día.
Los meses de septiembre y octubre han sido más calurosos de lo habitual.
El estado fenológico generalizado era H-I en los primeros días del mes de junio, y en pocos días debido al ascenso brusco de las temperaturas máximas pasamos al estado J antes del día 15 de junio en todas las variedades.
El verano llega a ser una estación bastante seca, lo que se ralentiza el ciclo de la viña.
El envero es lento, comenzando en variedades tempranas, como Tempranillo, en los últimos días de Julio, pero de manera generalizada en la primera semana de agosto.
La vendimia se comienza el día 1 de septiembre.

