



# DOMINIO DE EGUREN

## PROTOCOLO TINTO

-2016-



*“El vino cotidiano honesto, limpio y de buena calidad y el mismo tiempo económico”*

Marcos Eguren

FINCA	<b>Viñedos controlados situados en Manchuela</b> 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	<b>Rendimiento medio:</b> 45Hls/Ha.
VENDIMIA	<b>Vendimia:</b> 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. <b>Fecha de la vendimia:</b> Última semana de septiembre de 2016.
VARIEDAD	Tempranillo, Tinto fino o Tinto del país (100 %)
ELABORACIÓN	<b>FERMENTACIÓN:</b> 10 días con levadura seleccionada ( <i>Saccharomyces Bayanus</i> ; cepa propia). Temperatura de fermentación entre 28º y 30º C. Remontados dos veces al día <b>MACERACIÓN:</b> En frío, sin comienzo de la fermentación durante 24 horas. Durante el período de la fermentación, dos remontados diarios. Después de la fermentación, 10 días. Extracción suave, un remontado ligero al día. <b>ESTABILIZADO:</b> Por frío
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 36ºC, 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 40ºC y las noches más calurosas.

Los primeros días de agosto se sucede una ola de calor con temperaturas próximas a 40ºC 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.

