



DOMINIO DE EGUREN

CÓDICE ECOLÓGICO

-2017-

*“Transmite la honestidad del tempranillo en su versión más cotidiana.
Boca potente, sabroso, fresco y con mucha fruta”*

Marcos Eguren

FINCA	Viñedos controlados de bajo rendimiento 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 45-60 años y con una producción controlada.
VITICULTURA	Cuidados y trabajos en el viñedo respetuosos con el medio ambiente, sin utilizar ningún elemento de síntesis (herbicidas, fungicidas, etc.). Solamente elementos naturales y de intervención mínima, para mantener un ecosistema de gran vida y equilibrio de flora y microbiana. CERTIFICADO ECOLÓGICO POR ENEEK.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio: 31Hls/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 10 al 15 de septiembre de 2017.
VARIEDAD	Tempranillo, Tinto fino o Tinto del país (100 %)
ELABORACIÓN	FERMENTACIÓN: Control de Temperatura: 28º - 30º C. MACERACIÓN: Durante el proceso de fermentación (8 días) con dos remontados diarios. Después del proceso de fermentación, durante 6 días reduciendo la frecuencia de remontados para evitar la extracción de caracteres amargos. ESTABILIZADO: Por frío ENVEJECIMIENTO: 6 meses en depósito. 6 meses en bodega de roble francés y americano de 225 l.
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.