



DOMINIO DE EGUREN

PROTOCOLO ECOLÓGICO BLANCO

-2018-



Marcos Eguren

FINCA	Viñedos controlados situados en Manchuela Vino Blanco 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 y con una viticultura orgánica e integrada, respetuosa con el medio ambiente.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio: 36 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: Segunda semana de septiembre de 2018.
VARIEDAD	Macabeo (100%).
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Tradicional MACERACIÓN: En frío, durante 8 horas FERMENTACIÓN: Desfangado estático; control de la temperatura entre 16º y 18º C. ESTABILIZADO: Por frío
ENÓLOGO	Marcos Eguren



AÑADA:

Termina la campaña 2017 con escasas precipitaciones, siendo los últimos meses más secos de lo habitual. Comienza un año 2018 con un invierno frío, lluvioso e incluso con abundantes precipitaciones en forma de nieve. Hasta el inicio de la primavera, se recoge más lluvia que en muchos ciclos completos.

La primavera se desarrolla con temperaturas frescas, ligeramente por debajo de la media y con lluvia abundante. La viña se va desarrollando de manera pausada y con crecimiento lento hasta mediados de mayo. En ese momento, se produce un aumento de temperaturas, desarrollándose la vegetación con fuerza y rapidez. Abundantes lluvias intermitentes provocaron ligeros ataques de mildium, lo cual obligó a controlar con mucho vigor y precisión los tratamientos de cobre.

El verano es seco destacando los meses de julio y agosto. Hasta mediados de agosto que cayeron 15 mmm ayudando muchísimo en el proceso de la viña y la uva. Septiembre se presenta con temperaturas suaves, soleado y prácticamente lluvia inexistente, lo que nos permitió que el proceso de maduración fuese lento, progresivo y completo, recogándose racimos muy sanos de tamaño superior a un año normal. En algunos casos hubo que tener especial cuidado debido a cierta inestabilidad de la composición del mosto.

