



DOMINIO DE EGUREN

PROTOCOLO TINTO

-2017-



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

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 medio: 30 Hls/Ha.
RENDIMIENTO VENDIMIA	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 2017.
VARIEDAD	Tempranillo, Tinto fino o Tinto del país (100 %)
ELABORACIÓN	FERMENTACIÓN: 10 días con levadura seleccionada (<i>Saccharomyces Bayanus</i> ; cepa propia). Temperatura de fermentación entre 28º y 30º C. Remontados dos veces al día MACERACIÓN: En frío, sin comienzo de la fermentación durante 24 horas. Durante el período de la fermentación, dos remontados diarios. Después de la fermentación, 9 días. Extracción suave, un remontado ligero al día. 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.

Dominio de Eguren, Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente, Viñedos de Sierra Cantabria, Viñedos de Párganos & Teso La Monja

Contacto: Viñedos de Párganos, S.L. - Ctra. de Navaridas, S/N - 01309-Párganos-Laguardia, Spain

Tel.: (+34) 945 60 05 90Fax: (+34) 945 600 885

info@sierracantabria.com, www.sierracantabria.com

