



DOMINIO DE EGUREN

CÓDICE

-2017-

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

*Marcos Eguren*

FINCA	<b>Viñedos controlados de bajo rendimiento 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> 31,5 Hls/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> del 5 al 15 de septiembre de 2017.
VARIEDAD	Tempranillo, Tinto fino o Tinto del país (100 %)
ELABORACIÓN	<b>FERMENTACIÓN:</b> Control de Temperatura: 28º - 30º C. <b>MACERACIÓN:</b> Durante el proceso de fermentación (10 días) con dos remontados diarios. Después del proceso de fermentación, durante 8 días reduciendo la frecuencia de remontados para evitar la extracción de caracteres amargos. <b>ESTABILIZADO:</b> Por frío <b>ENVEJECIMIENTO:</b> 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.

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 90 Fax: (+34) 945 600 885

info@sierracantabria.com, www.sierracantabria.com

