



DOMINIO DE EGUREN



Vino tinto



100 % Tempranillo



VINO DE LA
TIERRA DE CASTILLA

PROTOCOLO ECOLÓGICO TINTO

VARIEDAD

100 % Tempranillo, Tinto fino or Tinta del país.

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.

ELABORACIÓN

Fermentación espontánea. Temperatura controlada ente 26°C y 28°C. Duración de la fermentación 10 días. Maceración post-fermentativa con los hojuelos 5 días. En el período de fermentación se realizan remontados diarios y durante la maceración post-fermentativa se realiza un remontado al día.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15 °C

