



DOMINIO DE EGUREN



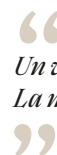
Vino tinto



100% Tempranillo



6 meses



*Un vino para todos los días.
La mejor relación calidad-precio*



VINO DE LA
TIERRA DE CASTILLA

CODICE ECOLÓGICO

VARIEDAD

100% Tempranillo, Tinto fino o 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 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.

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN: Control de Temperatura: 28-30° C.

MACERACIÓN: 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.

ESTABILIZADO: Por frío

ENVEJECIMIENTO: 6 meses en depósito. 6 meses en bodega de roble francés y americano de 225 l.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18 °C





DOMINIO DE EGUREN



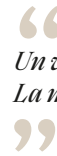
Vino tinto



100% Tempranillo



6 meses



*Un vino para todos los días.
La mejor relación calidad-precio*



VINO DE LA
TIERRA DE CASTILLA

CODICE ECOLÓGICO

2019

GUÍA PEÑÍN

88