



CODICE 2024

“Transmite la honestidad del tempranillo en su versión más cotidiana.

Boca potente, sabroso, fresco y con mucha fruta”

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO

viñedos	Viñedos de bajo rendimiento, seleccionados y controlados por nuestra propiedad y situados en una privilegiada zona de Castilla- La Mancha (Manchuela), a 700 metros de altitud y con una edad comprendida entre los 30 y 70 años. IGP Vinos de la Tierra de Castilla.
rendimiento	30 Hls/Ha
vendimia	Se realiza de forma totalmente manual y de un modo selectivo con una rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo. Fecha de la vendimia: segunda y tercera semana de septiembre 2024
variedad	100% Tinto del país.
elaboración	FERMENTACIÓN: Control de temperatura entre 24 y 26°C MACERACIÓN: Durante el proceso de fermentación (10 días) con dos remontados diarios. Después del proceso de fermentación, durante 10 días reduciendo la frecuencia de remontados para evitar la extracción de caracteres amargos. ESTABILIZADO: Por frío. ENVEJECIMIENTO: 6 meses en depósito. 6 meses en barrica de roble francés y americano de 225L.



DOMINIO DE EGUREN