



DOMINIO DE EGUREN
CÓDICE ECOLÓGICO
-2020-

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

Marcos Eguren

FINCA	Viñedos controlados de bajo rendimiento 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 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.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio: 34Hls/Ha. 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 2020.
VARIEDAD	Tempranillo, Tinto fino o Tinto del país (100 %)
ELABORACIÓN	FERMENTACIÓN: Control de Temperatura: 28º - 30º C. MACERACIÓN: Durante el proceso de fermentación (8 días) con dos remontados diarios. Después del proceso de fermentación, durante 6 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 225 l.
ENÓLOGO	Marcos Eguren

AÑADA:

Se inicia el ciclo con unas importantes reservas hídricas debido a la cantidad de lluvias al comienzo del otoño 2019.

El invierno comienza con temperaturas suaves alrededor de los 5°C y con pocas lluvias. Febrero suaviza todavía más las temperaturas y hay una ausencia total de lluvia, esto provoca un adelanto importante en la brotación.

Un mes de marzo más frío de lo habitual ralentiza un poco el ciclo y aporta en lluvias entre 30-50 litros por metro cuadrado, según la zona.

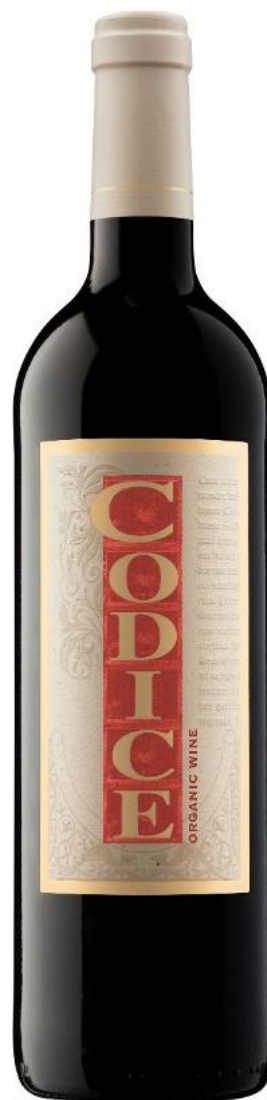
Abril y mayo con temperaturas en torno a los 20°C, ausencia de heladas y unos niveles de lluvias ligeramente inferior a la media que provocan un desarrollo vegetativo significativo y bastante rápido. Observamos buena sanidad y flores ya fecundadas al final de mayo.

El verano comienza a mediados de julio. Los meses de julio y agosto traen unas temperaturas un poco por debajo de lo habitual y unas lluvias que caerán de forma tormentosa sobre todo a final de agosto provocando un aumento de la producción y un adelanto en la maduración.

La vendimia se adelanta unas 2 semanas dando comienzo a principio de septiembre. La calidad es muy variable dependiendo de las parcelas.

Las variedades blancas tienen buena madurez y excelente sanidad, pero niveles de azúcar bajos, esto da lugar a vinos frescos, aromáticos y con un grado alcohólico relativamente bajo.

La vendimia de los tintos se desarrolla con alguna tormenta esporádica. Lo que obtenemos de esta cosecha son vinos más sutiles, con un cuerpo más ligero, buena acidez y con un leve descenso en relación a la media en cuanto a color y alcohol.



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

