

COLECCIÓN PRIVADA 2023

“La unión de la tradición y la modernidad”

MARCOS EGUREN – ENÓLOGO

origen Fincas Los Terreros y Jararte situadas en San Vicente de la Sonsierra (La Rioja).
DO Calificada Rioja

viñedo Extensión: 4 Has.
Abono orgánico con periodicidad bianual.
Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, mínima intervención, un perfecta adaptación al ‘terroir’ y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza.

rendimiento 33 HL/ Ha.

vendimia Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección de racimos en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante doble cinta de selección.
Fecha de la vendimia: entre el 30 de septiembre y el 6 de octubre de 2023.

variedades Tempranillo 100%

elaboración y envejecimiento VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional, con dos vinificaciones: despallado (50%) y vinificación de racimos enteros (50%). 11 días de maceración con los hollejos. Remontados diarios, disminuyendo la frecuencia en los últimos días. Fermentación con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos y temperatura controlada (23° C).

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica.

ENVEJECIMIENTO ESTIMADO: 16 meses en barrica nueva de 225 L, 50% roble francés y 50% roble americano.



VIÑEDOS
SIERRA CANTABRIA