

# PROTOCOLO ECOLÓGICO TINTO 2024

“El vino cotidiano honesto, limpio y de buena calidad y al mismo tiempo ecológico y económico”

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

31 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 ESPONTÁNEA: Con temperatura controlada entre 24 y 26°C durante 10 días.  
MACERACIÓN POSTFERMENTATIVA: Con los hollejos durante 5 días. En el periodo de fermentación se realizan remontados diarios y durante la maceración postfermentativa se realiza un remontado al día.



DOMINIO DE EGUREN

