

PROTOCOLO TINTO 2024

“El vino cotidiano honesto, limpio y de buena calidad y al mismo tiempo 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	28 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: primera semana de septiembre de 2024
variedad	100% Tinto del país.
elaboración	FERMENTACIÓN: 10 días con levadura seleccionada (Saccharomyces Bayanus; cepa propia). Temperatura de fermentación entre 24 y 26°C. Remontados dos veces al día. MACERACIÓN: En frío, sin comienzo de la fermentación durante 24 horas. Durante el periodo de fermentación, dos remontados diarios. Después de la fermentación, 9 días. Extracción suave, un remontado ligero al día. ESTABILIZADO: Por frío.



DOMINIO DE EGUREN

