

COLECCIÓN PRIVADA 2022

“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, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza.
- rendimiento** 31 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: 4 de octubre de 2022
- variedades** Tempranillo 100%
- elaboración y envejecimiento** VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional, con dos vinificaciones: 18 días de maceración con los hollejos para el despalillado (50%) y 11 días para la vinificación de racimos enteros (50%). 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: 16 meses en barrica nueva de 225 L, 50% roble francés y 50% roble americano.



97 puntos Guía Proensa

