



Protocolo Ecológico Tinto

Bodega: **Dominio de Eguren**

V.T. Castilla

Tempranillo 100%

Elaboración

Fermentación espontánea. Temperatura controlada ente 26°C y 28°C. Duración de la fermentación 10 días. Maceración post- fermentativa con los hojuelos 5 días. En el período de fermentación se realizan remontados diarios y durante la maceración post-fermentativa se realiza un remontado al día.

Nota de cata

Color: Rojo rubí con irisaciones violeta, limpio y muy brillante.

Nariz: Afrutado, frambuesa, frutos rojos, muy característicos de la variedad. Ligeras notas de tostados y especia.

En boca: Cuerpo medio, buen equilibrio tanino-acidez, suave, apareciendo en el retrogusto con fuerza las notas de frambuesa, tostados y pequeñas notas de madera.

Formatos: 75cl

Graduación: 14%