

Espagne

Vino de la Tierra de Castilla



viniversa

Dominio de Eguren



Ce projet de la quatrième génération de la famille Eguren a ses bases en Rioja alavesa, à Párganos. D'ici, ils gèrent 15 vignobles répartis dans la région de Castilla La Mancha à une altitude de 700m.

Les vignes sont âgées d'entre 30 et 70 ans et profitent d'un climat continental avec le vent du Levant qui apporte des influences méditerranéennes avec ses hivers froids et étés chauds. Avec seulement 400mm de pluie annuels, les vignes souffrent peu de maladies mais doivent plonger profond pour chercher l'eau emmagasiné par les sols argileux sur socle calcaire.

Les vignes sont plantées larges (1200 pieds à l'hectare) et les vendanges sont manuelles. C'est le cépage Tempranillo, connu ici comme Cencibel, qui domine les plantations.

Protocolo tinto 2009

100% Tempranillo (Cencibel)

Vendanges manuelles. Macération à froid avant fermentation. Fermentation et macération pendant 15 jours environ avec remontages. Rendement de 40hl/ha. De belle concentration de fruit avec le léger épicé d'un boisé parfaitement intégré. Bonne introduction à des Rioja classiques.



Codicé 2009

100 % Tempranillo (Cencibel)

Vignes plus âgées que pour le Protocolo avec des rendements légèrement plus faibles (37hl/ha). Huit jours de fermentation suivis de 15 jours de macération.

Elevage pendant 6 mois en cuves inox puis 6 mois en fûts de chêne français et américain.

Nez riche d'arômes de fruits rouges et noirs mûrs à souhait. Touche vanillée et épicée. Bouche ample et ronde avec une structure bien enrobée et gourmande.

