

PROCESO DE VINIFICACIÓN



VENDIMIA

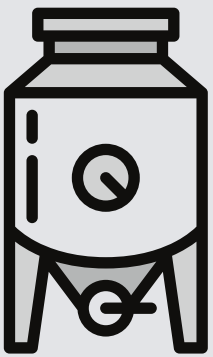
Es la acción de tomar las uvas del arbusto y se realiza cuando el fruto ya está maduro



DESPALILLADO

Consiste en separar las uvas del raspón o escobajo que es la estructura herbácea del racimo. Para qué sirve: El raspón contiene mucho potasio, lo cual resta acidez a los vinos. Además, a veces el raspón puede prestar sabores herbáceos al vino

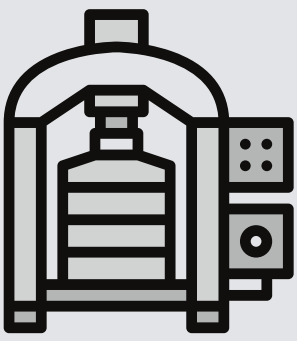
1



FERMENTACIÓN

El vino se fermenta por el efecto que causan determinadas levaduras logrando transformar el azúcar en etanol. Este proceso se da mediante el proceso metabólico que se origina por dichas levaduras, las cuales se alimentan de la fructosa y glucosa que tiene la uva.

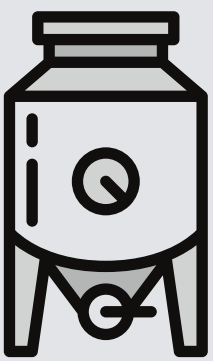
2



PRENSADO

Consiste en la extracción completa del zumo de los frutos por medio de técnicas de presión, el objetivo se basa en separar los elementos sólidos de todo el jugo potencial que estos puedan contener. El líquido obtenido es lo que se conoce como mosto.

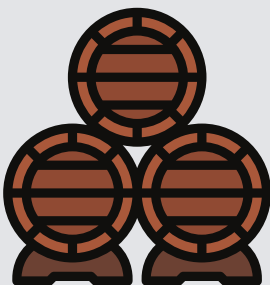
3



ESTABILIZACIÓN

Es un procedimiento enológico para conservar las cualidades del vino y ayudar a retirar las sustancias y partículas que puedan enturbiarlo, y evitar así que esto suceda espontáneamente tanto antes como después del embotellado.

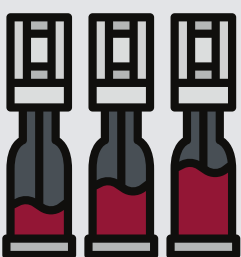
4



ENVEJECIMIENTO

Es el paso del tiempo que transcurre desde la fermentación del vino hasta el momento en que lo servimos en una copa para disfrutar de su sabor y aromas.

5



EMBOTELLADO

El embotellado, en la industria vitícola, es el proceso de introducir el vino en una botella generalmente de vidrio, aunque existen botellas de plástico, de cerámica o barro. E incluso, el envasado de vinos en tetra briky bag in box.

6