Pasos que se siguen para la elaboración del vino

12/01/2018



Plantación: Se trata de plantar las cepas idóneas que se adaptan al suelo y a las necesidades de la bodega.

Espera: La vid suele tardar bastantes años en dar una óptima vinificación, el tiempo suele variar entre 5 y 10 años aproximadamente. Dentro de este periodo de tiempo la vid necesita de todos los cuidados necesarios para lograr un buen desarrollo.

Vendimia: Es la recolección o cosecha de la uva que va a ser utilizada para la producción de vino, y se realiza cuando la uva llega al punto máximo de azúcar.

Prensado: Su único objetivo es extraer todo el mosto de la uva, aplicando una presión por medio de una prensa a uvas o racimos. El prensado puede variar según el tipo de vino que se persigue.

Fermentación: Es el proceso natural por el cual los azúcares que contiene el mosto sufren una transformación en alcohol, este proceso se sufre junto a otros compuestos orgánicos.

Dentro de la fermentación existen dos tipos la alcohólica y la maloláctica.

Maduración: Es un conjunto de procesos que se van produciendo desde que finaliza la fermentación hasta que el vino termina en la botella, aunque también dicha maduración puede continuar dentro de esta. Los vinos

tintos maduran en un tiempo máximo que puede oscilar entre los tres y cuatro años. Los blancos maduran en un menor espacio de tiempo debido a que tienen menos taninos.

Filtrado: Es el proceso que elimina de forma selectiva los gérmenes, levaduras y otros contaminantes que perjudican el sabor y la apariencia del vino. La filtración proporciona estabilidad al vino y evita que tanto la marca como el consumidor se encuentren con un vino estropeado que ha salido al mercado, con el consiguiente trastorno para ambos.

Embotellamiento o embotellado: Es una de las etapas decisivas para lograr mantener en el tiempo la calidad del vino elaborado. Los factores que más influyen en el embotellado son: la higiene, el control del material (corcho de los tapones, botella) y el ritmo constante para evitar alterar los tiempos de embotellado y que puedan perjudicar la calidad final del vino.