

Cómo hacer...

vino tinto



How to make...

red wine

1 La vendimia de las variedades de vino tinto

Harvesting red wine varieties

La vendimia es el primer punto importante, donde, ya se debe realizar una primera selección, separando los racimos dañados, estropeados, podridos... sólo los sanos son los adecuados.

Harvesting is the first major step, where a first choice must be made, separating the damaged or rotten bunches... only healthy grapes are fit.

2 El transporte a la bodega

Transportation to the warehouse

El transporte a la bodega no es menos importante en la elaboración del vino tinto.

Transportation to the warehouse is not less important in the red wine making process.

3 Descarga en bodega y despalillado

Offloading and de-stemmed

El despalillado es el proceso por el que se eliminan las partes vegetales del racimo, la raspa. También se eliminan otros restos vegetales como hojas o sarmientos. Estas partes del racimo no son interesantes, pues aportan sabores astringentes no deseados.

De-stemming is the process of removing the vegetable parts of the bunch, the scraping. Other vegetable remains such as leaves or branches are removed. This parts of the bunch are discarded, because they produce astringency and unwanted flavors.

4 Estrujado

Crushing

El estrujado es el proceso en el que se rompen los granos de uva para hacer salir el mosto, activar las levaduras y las sustancias que nos van a aportar el color que se encuentran en el hollejo (en la piel del grano).

El estrujado no debe ser un proceso demasiado agresivo, no se trata de triturar la uva, sino de abrirla. Un estrujado muy agresivo altera negativamente la calidad del vino.

A continuación, la pasta es trasladada a un depósito, donde se inicia la fermentación.

Crushing is the process of breaking the grapes to produce must, activating the yeast and all other substances that will provide the color found in the skin of the grape.

The crushing should not be overtly aggressive process, it's not about pressing the grapes, it's about opening it.

Next, the must is transported to a vessel, where the fermenting process begins.

5 Maceración

Maceration

La maceración es esencial para la extracción de aromas, taninos y color.

El proceso de maceración es el momento en que el mosto y las partes solidas se encuentran en contacto. Hay que tener en cuenta que tanto los aromas, como el color, se encuentran en la parte de la piel, por lo que durante este proceso el mosto extrae color y aromas.

En el proceso de maceración, el mosto se encuentra en contacto con los hollejos y con todas las partes de la uva, y dependiendo del tiempo (puede durar varios días) y condiciones de maceración, nuestro futuro vino obtendrá su color y aroma particular. Se suelen utilizar maceraciones cortas para la elaboración de vinos rosados.

Maceration is essential for extracting the aromas, tannins and color.

The maceration process takes place when the must and the rest of the solids come in contact. We must consider that both the aromas and the color, come from parts of the skin, which is why during this process the must extracts color and aromas.

During the maceration process, the must gets in contact with the pomace and other parts of the grape and, depending on the time (it can take days) and maceration conditions, our future wine will get its particular color and aroma. Pink wines are usually obtained through short macerations.

6 Fermentación

Fermentation

La fermentación es el proceso natural en el que, por la acción de las levaduras, el azúcar del mosto se transforma en alcohol y anhídrido carbónico (gas).

Es un proceso natural y termina cuando las levaduras consumen todo el azúcar disponible.

El control de la temperatura es muy importante en este proceso, pues las levaduras actúan en un rango determinado de temperatura y la falta o exceso de temperatura pueden inhibir a las levaduras y detener la fermentación.

El gas carbónico desprendido empuja a los hollejos hacia arriba, donde forman una barrera denominada sombrero (acumulación en la parte posterior del depósito de las partes solidas).

Esta primera fermentación tiene una duración aproximada entre 6 y 10 días.

Fermentation is a natural process in which the yeast, sugar, and must become alcohol and carbon dioxide (gas).

It is a natural process, and it finishes when the yeast consume all available sugar.

Temperature control is highly important along this process. Yeast acts within a determined temperature range, and the lack or excess of heat can inhibit the yeast and stop fermentation.

Carbon dioxide pushes the pomace upwards, forming a barrier known as cap (accumulation behind the solid part deposit).

This first fermentation takes approximately 6 - 10 days.

7 Remontado y bazuqueo. Aportando color al vino *Punch down and pump over. Bringing color to wine*

Para favorecer una mejor extracción del color, se realizan el remontado y el bazuqueo, ambas operaciones consisten en mezclar la parte sólida con la líquida para que tanto el color como los aromas (que se encuentran en la piel) pasen al líquido.

The punch down and pump over help improve color extraction, both operations mix the solid part of the mixture with the liquid so that the colors and aromas (found in the skin) are transferred to the liquid.

8 Trasegos *Racking*

Una vez finalizada la maceración y la primera fermentación, se realiza el descube, es decir, la separación de las partes líquidas y sólidas y traslado del líquido a otro depósito. Las partes sólidas se extraen en este momento.

Once the maceration process and the first fermentation are over, the racking takes place, the liquid and solid parts are separated, and the liquids are transferred to another vessel. This is the moment where the solids are removed.

9 Fermentación maloláctica del vino *Malolactic Fermentation of Wine (MLF)*

En este momento es cuando se realiza la segunda fermentación o fermentación maloláctica que dura entre 10 y 20 días y en la que la temperatura tiene vital importancia.

La fermentación maloláctica es un proceso esencial en la elaboración de vino tinto, ya que el ácido málico pasa a ácido láctico, que es mucho más suave y menos ácido.

Cuando las levaduras agotan completamente el azúcar se detiene la fermentación y ya tenemos vino, que se separa de los orujos.

This is when the second fermentation or malolactic fermentation takes place, this process extends for 10 - 20 days and the temperature is of the utmost importance.

Malolactic fermentation is vital in the wine making process, in this process, malic acid is converted into the softer-tasting and less acid, lactic acid.

After the yeast deplete all the sugar the fermentation stops and we obtain wine, which is separated from the orujo (pomace spirit).

10 Prensado *Pressing*

El prensado es el proceso mediante el cual se exprimen las partes sólidas para extraer el vino que queda en ellas y que no se ha podido extraer mediante los trasegos.

Hay varios tipos de prensas para realizar este proceso. El vino que se extrae mediante prensado es un vino de inferior calidad (vino de prensa) y a partir de este momento se elabora por separado.

The pressing squeezes the solid parts to extract the remaining wine in them, which could not be extracted with the racking.

Different kinds of presses are used in this process. Wine extracted from the second pressing is of a lower quality (pressed wine)

11 Clarificación del vino tinto *Wine Clarification*

El trasego consiste en pasar el vino de un depósito a otro sin absorber los posos decantados en el fondo. Durante el trasego, el vino del depósito se va quedando limpio, debido al efecto de la gravedad, que arrastra las partículas sólidas al fondo del depósito.

Este proceso se ve favorecido por el frío. Los trasegos se repiten periódicamente, evitando así posibles contaminaciones y obteniendo en cada trasego un vino más limpio.

En este momento ya tenemos vino joven, y podemos seleccionarlo por calidades para consumirlo o destinarlo a la crianza o guarda.

During the racking process the wine is transferred to a different vessel without absorbing the lees that remain at the bottom. During the racking, the wine in the vessel is cleaned, thanks to the effect of gravity, which drags the solid particles to the bottom of the vessel. This process is favored by cold temperature. The racking is repeated periodically, thus avoiding possible contamination, and obtaining a cleaner wine every time.

By now, we already have a young wine, and we can separate it according to its quality either for consumption, barrel aging, or cellar aging.

12 Crianza en barrica *Barrel Aging*

La crianza es el proceso de envejecimiento y maduración del vino dentro de la barrica.

Los procesos en la barrica son:

- 1- Se produce un intercambio de sustancias aromáticas y gustativas de la madera hacia el vino.
- 2- Microoxigenación: se da un aporte de oxígeno, que permite la estabilización del color del vino.

Barrel aging is the process of aging and maturing wine in a barrel.

The barrel processes are:

- 1- Aromatic substances and flavors are transferred from the wood into the wine.
2. Micro Oxygenation: oxygen is brought in, which allows wine color to stabilize.



1 PESADO DE LA UVA Y TOMA DE MUESTRAS

El primer control de calidad de la "materia prima" esencial para elaborar vinos de calidad.



2 DESPALILLADO Y ESTRUJADO

Acción de separar el raspón de la uva. Posteriormente se aplastan los granos para liberar el mosto azucarado que contienen.



3 MACERACIÓN Y REMONTADOS

Inmersión, más o menos prolongada, de los hollejos de la uva tinto en el mosto que fermenta, para la extracción del color, los aromas y los taninos. Simultáneamente hay un bombeo del mosto que fermenta en la parte inferior de la cuba para que cubra los hollejos de la uva tinto que se acumulan en la parte superior del depósito. El llamado sombrero.



4 FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Gracias a la acción de las levaduras los azúcares naturales del mosto se transforman en alcohol.



5 DESCUBADO

Operación que, tras la fermentación alcohólica, consiste en vaciar la cuba mediante el trasiego del vino a otro depósito o a barricas para separarlo de los orujos, obteniendo así el llamado vino de yema.



6 PRENSADO DEL SOMBRERO

La prensa sirve para extraer el vino restante en los hollejos por presión. Se obtiene así el llamado vino de prensa.



7 CUPAGE

Establaje del vino de yema con el vino de prensa.



9 CLARIFICACIÓN ESTABILIZACIÓN Y FILTRACIÓN

Etapas que "limpiarán" el producto final de impurezas y pequeñas partículas en suspensión y estabilizarán el vino para permitirle enjar y conservarse.



8 CRIANZA

Una vez fermentados los vinos, pueden hacer también la fermentación maloláctica, que transforma el ácido málico, muy verde, en ácido láctico, de una acidez más suave.

Los vinos fermentados en barrica realizan una crianza más o menos larga en contacto con la madera, aportando notas propias de evolución en el vino.



10 ENSAMBLAJE

Mezcla de los vinos -no de las uvas-, que componen la cuvée o producto final.

11

EMBOTELLADO Y CRIANZA EN BOTELLA

Los vinos terminados pueden realizar una crianza más o menos larga en botella que aportará al vino las notas características del tiempo.

