

Es hora de hacer vino!

Hemos creado esta guía para ofrecerte un esquema general sobre el proceso de vinificación y las decisiones que tendrás que tomar para crear tu Plan de Vinificación. Luego que revises el material que sigue, nos gustaría organizar una llamada para ver los detalles juntos.

1. Elaborar vino

Nuestro equipo enológico trabajará contigo en cada paso de la elaboración para hacer vinos basados en tus preferencias y objetivos comerciales. Ahora es el momento de pensar en la cantidad de vino que le gustaría hacer, y qué corte y estilo. La cantidad mínima de vino que se puede fermentar es de dos barricas, la mínima cantidad que proviene del recipiente más pequeño. Si quisieras elaborar sólo una barrica, se puede hacer mediante una fermentación compartida o una fermentación en barrica. A continuación se detallaran las opciones regulares de elaboración de vinos.

A. Un tanque de fermentación de una tonelada

Para maximizar la calidad, la cantidad mínima de uvas que se puede fermentar es una tonelada, que produce 500 litros, o dos barricas de vino. Para elaborar vino en un tanque de una tonelada, utilizaremos aproximadamente 800 a 1.000 kilos de uvas.

La ventaja de la elaboración de vino en tanques de una tonelada es que proporciona la relación óptima entre volumen de tanque y diámetro del sombrero – el sombrero es la capa de piel y pulpa que flota en la parte superior del jugo durante la fermentación de vino tinto. Estos tanques son más eficientes que los recipientes más pequeños. Después de la fermentación en estos tanques de una tonelada, los vinos super premium entrarán en una barrica de roble para la crianza, mientras que los vinos premium permanecerán en el tanque o en barricas neutras donde se almacenarán o criarán.

Si quieres elaborar más vino, contamos con tanques de fermentación que llegan hasta las 15 toneladas. Cuanto más grande el tanque, menos relación entre volumen del tanque y diámetro del sombrero.

B. Fermentaciones compartidas

Con el propósito de reducir los costos de vinificación para quienes quieren hacer sólo una barrica de vino, ofrecemos la oportunidad de compartir los tanques de fermentación. En este escenario, vamos a juntar dos dueños que quieran elaborar una barrica de vino del mismo rango y estilo.

Vamos a fermentar las uvas en un tanque de una tonelada y después separaremos el vino en dos barricas (una perteneciente a cada dueño) para la crianza. Finalmente, cada uno hará su propio corte único para su vino. Estas fermentaciones están sujetas a disponibilidad.

C. Fermentaciones en Barrica

Te ofrecemos la posibilidad de crear un vino único y especial de alta calidad mediante fermentación en barrica. Esta fermentación se realiza en dos barricas nuevas, que, después de pulsar, se traduce en un barril de vino. Esta fermentación es costosa ya que requiere de dos barricas y mano de obra adicional, pero asegura una excelente integración de taninos y expresión frutal. Si estás interesado en aprender más de este proceso o usar esta técnica de vinificación, por favor avísanos y te enviaremos más información.

D. Variedad final y opciones de corte

El corte es uno de los momentos más críticos para hacer vinos complejos y maravillosos. Si quisieras elaborar un corte, puedes utilizar tus propias uvas o participar en el Inventario de vinos de corte de The Vines. Este inventario nos permite crear vinos mejores y más complejos. Con el inventario tendrás la oportunidad de intercambiar una parte del vino que estás elaborando por la misma cantidad de una variedad diferente que The Vines tendrá disponible. Este año dispondremos de Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot y Syrah. Para los blancos, tendremos Chardonnay, Sauvignon Blanc y Torrontés.

Tipos de cortes:

1. **Varietal:** Si quieres etiquetar tu vino como varietal (por ej. Malbec), éste debe contener al menos 85% de un mismo varietal. Otros varietales por lo general se usan en un corte para aumentar la complejidad o para ajustar el estilo.
2. **Corte:** Normalmente, un vino que está etiquetado “corte” tiene un porcentaje mayor de un varietal (casi 45 – 70%), que se llama vino base, y los varietales restantes varían según el estilo de vino que deseas elaborar. Si estás interesado en crear un corte super Premium (menos de 85% de un solo varietal), tienes dos opciones:

Opción A: Un corte con vino base de tu viñedo y otros varietales “compartidos” provenientes del

Inventario.

- Elaborar una barrica de vino base (por ejemplo, Malbec) e intercambiar un porcentaje de tu vino en el Inventario de vinos de corte. Esta estrategia es la más rentable y te ofrece la mayor flexibilidad para crear tu corte – aunque las uvas no sean 100% de tu viñedo.

Opción B: Corte con 100% de uvas provenientes de tu viñedo

- Si deseas crear un corte que sea 100% de tus uvas, necesitarás elaborar una barrica de cada uno de los varietales que deseas usar para tu corte. El costo por botella es igual, pero esta opción puede ser más cara en general, ya que necesitas fermentar un mínimo de una tonelada para llenar un tanque por cada varietal del corte.

E. Estilo

Además de seleccionar los varietales y los objetivos para el corte, necesitas determinar el estilo que te gustaría para tu vino. A continuación encontrarás una breve descripción del estilo de vino según el nivel de calidad.

- **Premium & Premium Comercial**
 - Clásico y frutado – Este estilo de vino está diseñado para exhibir más el carácter de la uva que la estructura de los taninos. Está diseñado para poder acceder con facilidad al mercado con una buena relación precio-calidad. Generalmente no se utiliza roble en la crianza de estos vinos por lo que se crean para ser consumidos jóvenes.
 - Estructurado y frutado – Este estilo está diseñado para obtener más intensidad en la fruta. Se produce a través de fermentaciones clásicas pero con mayor tiempo de maceración para obtener mayor intensidad. Un vino fácil y accesible. Generalmente no se utiliza roble en la crianza de estos vinos por lo que se crean para ser consumidos jóvenes.

- **Premium Plus**
 - Clásico y frutado - Estos vinos tendrán una estructura media en taninos y sólida en fruta. Se realizara con el método de fermentación clásico, se utilizaran barricas de roble de tercer uso para su crianza. Frutado, especiado, con un cuerpo medio y una suave presencia de roble
 - Estructurado y frutado - Estos vinos están diseñados para exhibir más los sabores frutales y una mediana estructura de taninos. Usualmente, las uvas se dejan en la planta por más tiempo de lo normal para obtener una madurez en su expresión. Realizados bajo una fermentación clásica pero con un tiempo de maceración más prolongado. De cuerpo medio, fruta madura y una suave presencia de roble.

- **Super Premium & Fermentación en barrica**
 - Estructurado e intenso – Este estilo apunta a extraer las características más interesantes de las uvas, el suelo y del régimen de roble los cuales incorporan colores oscuros intensos y sabores concentrados. Las uvas se cosechan generalmente a finales de la vendimia y llevan una maceración mas prolongada. Barricas de roble nuevas o por lo menos el 50% de ellas se utilizan para este estilo. Gracias a la fermentación en barrica podemos obtener este estilo.
 - Clásico y elegante – Estos vinos se caracterizan por su acidez natural y sus uvas son cosechadas un poco antes de lo habitual para obtener el carácter en su vino. Exhiben notas especiadas y tienden a ser de cuerpo un poco más liviano que el estilo estructurado e intenso. Barricas de roble nuevas o por lo menos el 50% de ellas se utilizan para este estilo.
 - Intenso y elegante – Estos vinos son un perfecto balance entre los estilos clásico, intenso y estructurado. Se cosecha en el momento correcto para obtener una uva madura que mantiene cierta acidez. La sensación en boca es elegante y con una concentración de fruta interesante. Se utilizan, por lo menos en un 50%, barricas de roble nuevas. Este estilo se obtiene gracias a la fermentación en barrica.

El cuadro a continuación te mostrará algunos ejemplos de cada estilo:

Rango y estilo de vino	Ejemplos de vinos argentinos
Premium Comercial (precio de venta \$14 +)	
Clásico y frutado	Igue (Foster), El Potrillo (Salentein), Buenos Hermanos (Gimenez Riili)
Premium (Precio de venta \$18 - \$22)	
Clásico y frutado	Media Luna Malbec 2013, Pulenta Estate La Flor , Opalo (Mauricio Lorca)
Estructurado y frutado	Recuerdo Malbec, Clos de los Siete
Premium Plus (Precio de venta \$30 +)	
Clásico y frutado	Las Perdices Malbec, Punto Final Reserva
Estructurado y frutado	Cuvelier Colección, Petite Fleur, Bressia Monteagrello, Pulenta Estate
Super Premium (Precio de venta \$45 -\$75)	
Estructurado e intenso	Lindaflor Malbec , Cuvelier Gran Malbec, Krasia May Malbec, Topografía fermentación en barrica.
Clásico y elegante	La Aul Gran Reserva, Bressia Profundo
Intenso y elegante	Gimenez Riili Gran Familia, Caprice Malbec, Recuerdo Gran Corte

También puedes elegir tu propio estilo combinando algunos de los estilos mencionados anteriormente.

F. Vinos Blancos

Este año, estaremos elaborando Sauvignon Blanc, Torrontés y Chardonnay. No es necesario tener estos variedades plantados para elaborar estos vinos.

A continuación una breve descripción del estilo de vino según la calidad:

- **Premium (Precio de venta US\$14 – 22)**
 - Fresco y frutado: este estilo de vino blanco es frutado y con una acidez placentera. Con este estilo se logra resaltar, de la mejor manera, la tipicidad del varietal. Algunos ejemplos argentinos son: Mil Vientos Torrontés, Perpetuum Torrontés, Pulenta Estate La Flor Sauvignon Blanc, Las Perdices Sauvignon Blanc.

En el 2016, el Torrontés Riojano, Sauvignon Blanc y Chardonnay se pueden elaborar en este rango y estilo. Realizaremos la fermentación en un tanque de acero inoxidable de una tonelada, con un rendimiento de 1.200 botellas. Si desea una producción más pequeña, podrá también realizar una fermentación compartida.

- **Super Premium (Precio de venta US\$25 – 45)**
 - Fresco e intenso: este estilo de vino exhibe mayor cuerpo (menos acidez) con poca dulzura ya que se añeja en barricas de roble. Estos vinos tienen muy buen cuerpo y aromas complejos y bien integrados. Algunos ejemplares argentinos son: Lindaflor Chardonnay, Angélica Zapata Chardonnay.

Este rango y estilo de vino se fermenta en barricas de roble nuevas. La producción mínima es de 300 botellas. En el 2016, el único varietal blanco que elaboraremos con este nivel Super Premium será Chardonnay.

G. Vino Rosado

En 2016 vamos a elaborar dos rangos de vinos Rosados. A continuación encontrarás una breve descripción del estilo de cada vino según su rango:

- **Rosé de cosecha** - al cosechar las uvas para elaborar este tipo de vino logramos mayor control en el estilo y en el color del Rosé. Realizaremos la fermentación en un tanque de acero inoxidable de una tonelada, con un rendimiento de 1.200 botellas. Si desea una producción más pequeña, podrá también realizar una fermentación compartida. Se puede utilizar cualquier uva tinta. El equipo de Vinificación podría recomendar una varietal tinta para elaborar en base a las características del año.
- Fresco y frutado – este estilo de vino blanco es frutado y tiene una acidez placentera. Con este estilo se logra resaltar, de la mejor manera, la tipicidad del varietal. Algunos ejemplos argentinos son: Caelum Rosé o el Sylvestra Rosé
- **Rosé de sangrado** - este vino se elabora a partir del sangrado de uvas Malbec que se utilizaron para hacer vino tinto. No se necesitan uvas adicionales para hacer este vino – transformándose en un sub-producto del vino tinto. Realizaremos la fermentación en un tanque de acero inoxidable de una tonelada, con un rendimiento de 1.200 botellas. Si desea una producción más pequeña, podrá también realizar una fermentación compartida.
- Fresco y frutado – este estilo de vino blanco es frutado y tiene una acidez placentera. Algunos ejemplos argentinos son: The Vines Rosé y Foster Pink.

H. Vino de cosecha tardía fortificado

En 2016 estamos introduciendo un vino de cosecha tardía fortificada, sujeta a las condiciones de la cosecha durante la Vendimia.

- **Super Premium (Precio de venta US\$35-45)**

- Rico y dulce - Este estilo de vino blanco está diseñado para mostrar la riqueza y complejidad, ideal como vino de postre. Estos vinos tienen buen cuerpo, aromas complejos y bien integrados. Algunos ejemplares argentinos son: Recuerdo Late Harvest Cabernet Franc, Pulenta Estate cosecha tardía, Caelum Nuvola Dolce Torrontes.

2. Términos & Costos

Los costos aproximados para la producción personalizada de vino (incluyendo una botella estándar, corcho, cápsula y etiqueta) son las siguientes:

- Vino Premium Comercial (precio minorista usd 14-18) - \$4-5 US, por botella
- Vino Premium (precio minorista usd 20-25) - \$6-8 US, por botella.
- Vino Premium Plus (precio minorista usd 30+) - \$10-12 US, por botella
- Vino Super Premium (precio minorista usd 45+) - \$13-15 US, por botella.
- Fermentación en barrica (precio minorista usd 60+) - \$20-22 US, por botella

Los precios estimados anteriormente mencionados tienen en cuenta todos los costos de vinificación básicos, incluyendo:

- Vinificación – Todos los procesos que ocurren durante la fermentación, incluyendo: molienda suave, descobajado, levaduras, remontajes, pisoneo, prensado y adiciones.
- Crianza – Almacenamiento y/o crianza en barrica para vinos terminados. Para vinos Premium, esto sería almacenamiento en un tanque o barricas usadas. Para vinos Super Premium, el 100% tendría crianza en barrica.
- Corte – pruebas de corte, trasiegos, y finalización de vinos.
- Embotellar – Clarificación y filtrado cuando sea necesario; la línea de embotellado y costos básicos por botella, corcho, cápsula y etiqueta.
- Almacenamiento – Guarda en botella hasta 6 meses.

Los costos finales pueden variar según tus decisiones finales de vinificación, el embalaje y la compra de uvas. Los costos también pueden variar según el volumen de cada vino producido, si decides compartir un tanque de fermentación, o ya tienes barricas de la cosecha anterior. Estos costos no incluyen los gastos de exportación / importación, aranceles legales, registro o envío.

En las próximas semanas, a medida que finalices tu Plan de Vinificación, te enviaremos presupuesto detallado de los costos por vinificación en 2016.

En base a tus respuestas sobre la Encuesta de Vinificación vamos a crear un Plan de Vinificación y un esquema de pago por los gastos incurridos para la producción del vino. Los servicios de vinificación serán facturados de acuerdo con el siguiente esquema:

- 1 de Enero 2016 – 50% del depósito en base a la cantidad de vinos a elaborar.
- 15 de Septiembre 2016 – restante 50%.

Esperamos que encuentres esta información útil. Si tienes alguna pregunta, o deseas información adicional, por favor avísanos y podremos coordinar una llamada telefónica para repasar cualquier consulta.