

"Para mí el vino una es pasión. Es la familia y los amigos. Es un cozarón cálido y un espíritu generoso. El vino es arte. *It's culture*. Es la esencia de la civilización y el arte de vivir".

Robert Mondavi

El presente Manual de Vinificación le ofrece una breve sinopsis del proceso de vinificación, los pasos y las decisiones necesarias en el proceso de elaboración de su vino.

Éste es un proceso dinámico en el que no hay una receta estricta a seguir. Usted tendrá la posibilidad de trabajar de cerca con el Equipo de Vinificación para asegurar que todas las decisiones que se tomen concuerden con sus planes de vinificación generales. Pero no se preocupe, no necesita tener un título de grado en Enología. Nuestro equipo tomará todas las decisiones técnicas a través del proceso de vinificación para cada uno de los pasos que se detallan en la presente guía.

La madre naturaleza juega un papel clave en la elaboración del vino. Trabajaremos para alcanzar la mejor calidad posible en el viñedo, le enviaremos informes para mantenerlo informado a lo largo de la temporada sobre el estado de su viñedo y la calidad de las uvas.

INTRODUCCIÓN

En general la calidad del vino comienza con el manejo correcto del viñedo y está siempre sujeto a los caprichos de la madre naturaleza. El manejo de tu viñedo afectará el nivel de la elaboración del vino y el estilo que se obtendrá luego en la bodega. Por ejemplo, las uvas Super Premium y Ultra Premium son generalmente administradas para disminuir la cantidad de fruta en la vid que maximiza la concentración y el desarrollo del azúcar en la uva. Este proceso puede requerir una inversión adicional debido al tiempo adicional y los recursos involucrados. Aunque no es común que los viñedos menores a cinco años puedan producir un vino Ultra Premium, en algunos casos, vamos a clasificar las uvas jóvenes como Ultra Premium si cumplen con los estándares apropiados.

Si bien hay factores que varían de un año a otro debido a las influencias climáticas estacionales, el equipo de vinificación y manejo de viñedo de The Vines trabajarán a fin de optimizar la calidad de tu viñedo. Lo mismo ocurre una vez que tus uvas ingresen a la bodega. A continuación encontrarás una descripción del proceso de elaboración del vino en general en la bodega y los factores clave del proceso de elaboración del vino.

ELABORACIÓN DE VINO TINTO

La diferencia más grande en cuanto a la elaboración de vino tinto y de blanco es que en la elaboración del tinto la piel de las uvas se pone en contacto con el jugo por un tiempo. Los pigmentos que se encuentran en la piel son los componentes que aportan color al vino. El jugo es esencialmente incoloro en la mayoría de las variedades tintas. Durante el período de

contacto con la piel, el jugo y el vino filtran los pigmentos de la piel y generan el color del vino tinto y otros componentes como la estructura de los taninos. El efecto combinado del alcohol, el color y los taninos permite que los mejores vinos tintos tengan una capacidad de guarda de varios años.

VARIETADES

Uvas de vino rojo son un grupo extraordinariamente diverso. Cada variedad tiene su propia identidad y características. Las variedades más populares entre Private Vineyards son las siguientes:

Cabernet Franc

Ambas variedades de Cabernet se encuentran entre las cinco principales uvas de Burdeos, Francia. En comparación con el Cabernet Sauvignon, las uvas de Cabernet Franc maduran un poco antes. Esto, combinado con el cultivo a gran altura en Argentina, permite que la variedad alcance una madurez óptima y a su vez complejidad y extracción de color. Como con Merlot, Cabernet Franc se utiliza normalmente como un elemento de fusión en la mayor parte del mundo en lugar de la única variedad de embotellado. Prácticas del viñedo pueden tener un efecto dramático en el vino acabado. Cultivo excesivo y la pobre exposición de fruta tiende a enfatizar los elementos vegetativos de aroma y sabor. Otras características son: grosella negra, hojas de laurel, pimientos verdes, ceniza y especias.

Cabernet Sauvignon

En todo el mundo, Cabernet-Sauvignon es uno de las más dominantes y bien conocidas variedades de uva tinta. Este varietal evolucionó de una cruce entre la variedad tinta Cabernet Franc y la blanca, Sauvignon Blanc. Cabernet Sauvignon primero fueron utilizado en la elaboración del vino en Burdeos. Los vinos elaborados con este varietal presentan taninos fuertes, acidez alta e intensos sabores a frutos rojos. El estilo de vino elaborado de uvas de Cabernet Sauvignon varía considerablemente de una región a otra. Las variables principales son el clima, el suelo y el toque del productor. Debido al potencial alto nivel de taninos, los vinos Cabernet Sauvignon pueden requerir años de guarda antes de su consumo.

Malbec

Esta variedad, utilizada en algunas mezclas de Bordeaux, originaria de la región de Cahors de Francia, pero se encuentra principalmente cultivado en toda la Argentina. Como con Merlot y Cabernet Franc, la uva Malbec se utiliza generalmente para mezcla en otras partes del mundo. El Malbec de Francia es típicamente un vino de mucha estructura media que en boca presenta notas a fruta madura, como frutos rojos. Los taninos estructurales por lo general son un poco rústicos. En Argentina, ocurre exactamente lo opuesto, donde el Malbec se ha ganado una reputación y reconocimiento mundial. El Malbec argentino puede presentar colores muy oscuros, intensos frutos rojos en boca y taninos redondos y sedosos. Comparado con su compatriota francés, el Malbec argentino ha demostrado tener mucho más potencial de guarda.

Merlot

Originaria de la región de Burdeos, el Merlot es la variedad francesa por excelencia. Produce un vino suave, de una estructura media que presenta en boca notas de fruta jugosa. El Merlot se utiliza por lo general para hacer cortes con otras variedades como el Cabernet Sauvignon o el Cabernet Franc. El Merlot puede ser utilizado como un componente de

corte para suavizar y atenuar los Cabernets. A su vez, al hacer un corte en un pequeño porcentaje con Cabernet, se puede mejorar la estructura del Merlot. Este vino altamente versátil presenta un abanico de aromas frutados como ciruela, grosella negra y frutos rojos. Además de las características de fruta, también puede presentar matices de chocolate, aromas y sabores a hierbas y pimienta verde.

Petit Verdot

Esta es otra clásica variedad de uva tinta que se puede utilizar para hacer cortes en Burdeos. El Petit Verdot es normalmente utilizado como un elemento que aporta especias en un corte. Utilizado en pequeños porcentajes aporta un denso aroma frutado, color y sabores intensos, acidez y taninos. Aunque se desconoce el origen exacto de esta variedad, es probable que el Petit Verdot se comenzara a cultivar en Burdeos antes que el Cabernet Sauvignon. Su capacidad de maduración tardía es muy útil en las regiones de cultivo de bajas temperaturas. Si bien el Petit Verdot es rara vez embotellado como un varietal 100%, en Argentina se pueden encontrar ejemplares que valen la pena degustar.

Pinot Noir

Se cree que esta variedad se originó hace dos mil años y es actualmente la variedad tinta dominante en la renombrada región del este de Francia, Borgoña. El Pinot Noir es una variedad que requiere mucho cuidado y atención. Sólo se da en el clima indicado, con el suelo indicado y el cuidado indicado. Las uvas de Pinot Noir pueden dar vinos con aromas y sabores maravillosos con notas de seductoras frutillas, frambuesas, ciruelas, té, menta, violetas y especias orientales con sabores delicados y sedosos.

Syrah

Se cree que el Syrah se originó al norte del Valle de Rhône al este de Francia, donde es conocido y cultivado como Syrah y es responsable de algunos de los vinos tintos estructurados y audaces de la región norte del Rhône. Sin embargo, en Australia y en Sudáfrica es conocido como "Shiraz" o "Shiraz". Estos vinos presentan taninos firmes, un cuerpo medio a completo y con ricos sabores a mora, ciruela, pimienta verde, pimienta negra, clavo de olor, regaliz, chocolate amargo y carne ahumada.

Tempranillo

Traído de la región de Rioja, España, el Tempranillo es famoso por presentar aromas a frutos rojos maduros, cerezas, frutillas, taninos y tabaco en el vino. Los clones de esta variedad producen vinos de colores intensos y estructurados, con gran capacidad de guarda en barricas de roble.

Mourvèdre

Es una variedad tinta que se cultiva en muchas regiones del mundo pero es mayormente conocida en las regiones francesas de Ródano y Provenza. Aparte de utilizarse para la producción de vinos tintos varietales, es un componente predominante en los cortes "GMS", donde se corta con Grenache y Syrah. Dependiendo mucho de la región en la que se lo cultiva, la uva Mourvedre tiende a producir vinos tánicos que pueden tener un alto grado alcohólico.

Grenache o Garnacha

Es una de las variedades tintas más plantada en el mundo. Necesita condiciones climáticas secas y cálidas ya que madura en forma tardía. Generalmente es picante, con sabor a frutos rojos y suave en el paladar con un relativamente alto contenido de alcohol. Sin embargo, necesita un buen control en sus rendimientos para poder obtener buenos resultados. Esta variedad tiende a tener poca acidez, taninos y color, y se la corta generalmente con otras variedades como Syrah, Grenache y Tempranillo. Grenache es la variedad predominante en la mayoría de los vinos del Sur del Ródano, sobretodo en Chateauneuf-du-Pape donde típicamente conforma el 80% de los cortes.

PRODUCCIÓN DE VINO BLANCO

La principal diferencia entre la producción de vinos tintos y blancos es que para la elaboración de tintos, se deja la piel de las uvas en contacto con el jugo por un tiempo prolongado.

En la elaboración de blancos, la piel, las semillas y los tallos son separados del jugo antes de que comience la fermentación alcohólica. Los vinos blancos generalmente fermentan a temperaturas más bajas por períodos de tiempo más extendidos, y su guarda es por un tiempo más corto.

VARIEDADES

Cada varietal blanco tiene su propia identidad y características. Los varietales que tenemos actualmente en The Private Vineyards son:

Chardonnay

Conocido como El Rey de los blancos, el Chardonnay es un excelente, rico y complejo vino blanco. De origen desconocido, esta cepa versátil se ha adaptado muy bien por todo el mundo, arrojando buenos resultados tanto en el clima frío de la región de Champagne como en las temperaturas cálidas de Australia. Cuando está bien hecho, este vino nos ofrece sabores fuertes, maduros, ricos e intensos a manzana, higo, melón, pera, durazno, limón, ananá y pomelo, como así también a especias, miel, manteca, caramelo y avellana. Los enólogos le agregan complejidad a este vino con técnicas de vinificación comunes como la fermentación en barrica, fermentación maloláctica y tiempo de guarda sur lie (se deja el vino reposar en sus sedimentos-lías).

Sauvignon Blanc

Es la principal uva blanca de Bordeaux y del Valle de Lorca en Francia. Esta cepa se ha adaptado muy bien a las diferentes regiones vitivinícolas del mundo, tales como Nueva Zelanda, el noreste de Italia, Chile, y los valles de California, Australia y Argentina. El Sauvignon Blanc tiende a ser un blanco de cuerpo medio con sabores a frutas tropicales con frecuentes aromas a pasto y almizcle. Siendo muy refrescante, se lo puede maridar bien con comidas y se sugiere beberlo durante sus primeras cosechas, aunque es beneficiado con un corto tiempo de guarda.

Torrontés Riojano

Así como el Malbec es el vino tinto insignia de la Argentina, el Torrontés es considerado el varietal insignia blanco. De origen incierto, se cree que proviene del Mediterráneo. Está relacionado a los moscateles y actualmente es cultivado en gran parte de la Argentina. Tiene una esencia aromática particular a duraznos y flores, tales como rosas o jazmines. Es

fresco, con mucho carácter y notas a frutas tropicales, tales como el ananá y la guayaba. Ejemplos excelentes de este vino provienen de Salta y La Rioja en Argentina. Recientemente, las regiones de San Juan, Mendoza y Neuquén, en Argentina, están comenzando a producir el Torrontés con buenos resultados.

VINIFICACIÓN

Los enólogos toman en cuenta el desarrollo del viñedo, las variaciones climáticas de la temporada y la calidad de la uva para determinar los procedimientos de elaboración en la bodega, los cuales influenciarán las decisiones a tomar con respecto al estilo del vino y la producción. Usted tendrá la posibilidad de trabajar mano a mano con el Equipo de Vinificación para determinar la mejor manera para alcanzar el objetivo de producción y vinificación que usted desea.

Basados en su selección de nivel, estilo y volumen de producción, el Equipo de Vinificación diseñará un plan para lograr los objetivos que Usted desea. Todos los valores que se detallan a continuación presentan una línea básica, pero cada elemento dependerá de variaciones climáticas y de la temporada. Nuestro equipo tomará todas las decisiones técnicas necesarias para alcanzar los rangos de nivel y estilo.

Además, el Equipo de Vinificación lo guiará a través del proceso de fermentación y los programas de roble recomendados de acuerdo al nivel y estilo de vino que haya seleccionado.

ALCOHOL

Nivel de azúcar deseada al momento de cosecha – 23 a 28grados Brix

Nivel de alcohol promedio – 13 a 16%

El nivel de alcohol que se encuentra en los vinos tintos de mesa por lo general está entre 13 a 16 %. En última instancia, el nivel final de alcohol dependerá de varios factores: la región vitivinícola, la variedad, el consumidor al que se apunta y el enólogo o preferencias de estilo. La regla básica de oro es: un nivel de azúcar bajo es igual a bajo nivel de alcohol, y a su vez un alto nivel de azúcar es igual a un alto nivel de alcohol. Aquellas regiones vitivinícolas de temperaturas bajas tienden a producir vinos con niveles de alcohol más bajos, y por el contrario aquellas regiones más cálidas tienden a presentar niveles de alcohol más altos.

Uno de los beneficios de un clima más fresco es el tiempo que la fruta permanecerá en la planta, es decir un período más extenso antes de la cosecha. Esto favorece el desarrollo de sabores deseados característicos de cada varietal. Durante los procesos de fermentación, el potencial de un nivel de alcohol más elevado puede tener un efecto en la salud de la levadura y viabilidad. Las uvas, y por consiguiente el vino, que comienzan con un nivel de azúcar de >25 tienden a detener la fermentación de la levadura con azúcar residual. Estos vinos son inestables desde el punto de vista microbiológico y son susceptibles a sufrir potenciales deterioros. Una elaboración prudente debería tomar en cuenta el dióxido de azufre, condiciones de guarda, temperatura de almacenamiento y filtración antes de embotellar. De cualquier manera, estos procesos agregan componentes que no son propios de la uva o provenientes del viñedo. Algunas veces, además de una uva refinada, se requiere ácido (por ejemplo ácido tartárico y/o málico). El nivel de alcohol tiene un efecto importante en las cualidades sensoriales del vino. Estos efectos varían mientras la concentración de alcohol aumenta (10-16%): puede variar de soso a poco cuerpo, a ácido, de mayor cuerpo y más viscoso; hasta un extremo de que presenta notas en boca y

nariz que queman. El punto justo o ideal con respecto al alcohol en cualquier vino se da con experiencia en la elaboración, con las uvas y su origen.

Private Vineyard

El alcohol está en gran parte basado en la cantidad de azúcar que hay en las uvas. Debido a las condiciones climáticas en el Valle de Uco y la gran amplitud térmica, es decir la diferencia de temperaturas entre el día y la noche, se puede mantener las uvas en la planta por más tiempo, lo que facilita la concentración de los sabores en forma pareja en cada grano con niveles de azúcar sólidos.

Tanto las condiciones climáticas a lo largo del año como las condiciones al momento de la cosecha afectarán niveles y rangos de su vino, por lo que el enólogo junto con el Equipo de Vinificación determinarán el momento óptimo para cosechar sus uvas. Previo a la cosecha, se tomarán muestras de uvas periódicamente para controlar los niveles de azúcar (también llamados Brix) en las uvas lo cual será posteriormente un factor eventual en el nivel de alcohol de su vino. Por lo general, los niveles de alcohol para un Merlot se aproximan a un 14%, 14.5 para el Syrah y Cabernet Sauvignon, y de 14 a 15% para el Malbec, Petit Verdot y Cabernet Franc. Sin embargo, el nivel de alcohol dependerá de la cosecha y las condiciones de desarrollo durante la temporada.

ACIDEZ TOTAL (TA)

Rango promedio: 0,4 a 0,65 g / 100mL

La Acidez Total (AT) es una forma de medir la cantidad de ácido en una solución. La acidez provee notas agrias, la frescura o los sabores penetrantes que se perciben en un vino. Los principales ácidos que se encuentra en la uva, y por lo tanto en el vino, son los ácidos tartárico y málico, que son producidos por la uva misma durante su desarrollo. En zonas de clima cálido, estos ácidos se pierden en el proceso de respiración de la uva. Las uvas cultivadas en climas más cálidos tienen una acidez más baja que aquellas cultivadas en climas más frescos (exactamente lo opuesto a la producción de azúcar). En climas más cálidos encontramos niveles de azúcar más altos y niveles de acidez más bajos, mientras que en climas más frescos encontramos niveles de azúcar más bajos y niveles de acidez más altos. El nivel de acidez se puede modificar a través de ciertas decisiones en la elaboración como, por ejemplo, el momento de cosecha y procesos de fermentación. Para algunos productores, algunas decisiones durante la cosecha se tomarán dependiendo del nivel de AT en vez de los niveles de azúcar. Es más fácil agregar ácido que sacarlo.

El rango de AT que se encuentra en los vinos tintos varía según la variedad, la región, la añada y el estilo. La acidez aporta al vino una sensación de frescura. El exceso de acidez crea una sensación agria y la falta de la misma deja una sensación insípida. Los vinos de zonas climáticas más frescas tienen una tendencia a ser más frescos y más ácidos, mientras que aquellos de zonas más cálidas tienden a ser más insulsos. Además, la acidez puede destacar los sabores en la comida y puede cortar la grasa en algunas en ellas. Como regla general, la acidez en la comida debería ser menor a la acidez del vino, y/o un vino estructurado debería maridarse con un plato bien estructurado.

Private Vineyard

El Total de Acidez se monitorea a lo largo del proceso de elaboración para alcanzar el rango promedio mencionado anteriormente. Las uvas provenientes del Valle de Uco generalmente presentan una buena maduración ácida en el viñedo. Los niveles de acidez se controlarán durante la fermentación primaria, y en caso de que los niveles estuvieran bajos debido a condiciones climáticas, se puede considerar agregar ácido. En términos generales, los niveles que se pueden esperar son 5,2 g/100ml para el Syrah, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon; 5,6 g/100ml para el Malbec; y 5,8g/100ml para el Merlot. Sin embargo, estos niveles dependerán en gran medida en las condiciones de la temporada y el estado de las uvas que se fermenten, las que reflejarán las variaciones climáticas de la temporada.

pH

Rango promedio de pH – 3,40 a 3,80

El pH mide el estado ácido de una solución en una escala que va de 0 a 14. El agua pura es neutral por lo que presenta un pH 7. Las soluciones que tienen un pH de menos de 7 son ácidas, y aquellas con un pH mayor a 7 son básicas o alcalinas. En general, el pH del vino varía entre 3 – 4. El pH de la mayoría de vinos tintos no espumantes varía entre 3.4 y 3.8. La Acidez Total tiene un efecto directo sobre el pH, y por lo general estos dos valores se examinan juntos en el análisis de la composición química de un vino. Un pH más bajo con la misma acidez total (AT) resulta en un vino más agrio. El pH también afecta la astringencia (amargor), disminuye mientras mayor sea el pH. Los vinos con niveles de pH más elevados tienden a dar una sensación en boca más suave y redonda. Sin embargo, pueden tener un color más inestable. Un nivel de pH bajo reduce los conservantes necesarios para mantener la estabilidad microbial (por ejemplo el dióxido de azufre). Otras características del pH que deberían ser consideradas son la estabilidad microbial y un potencial de oxidación menor. Por lo general se trata de evitar los niveles de pH mayores a 4 ya que probablemente resulte en un deterioro si supera estos valores. Muchos enólogos mantienen el pH del vino tinto por debajo de 3.65. En la mayoría de los casos, los enólogos no toman en cuenta la AT, y luego agregan o quitan ácido para alcanzar el nivel óptimo de pH.

Teniendo en cuenta las condiciones climáticas, la calidad de la uva y su estilo de vino seleccionado, nuestro Equipo de Vinificación determinará un nivel de pH óptimo a lo largo del proceso de elaboración. Un rango básico según el varietal es 3.5 para el Merlot; 3.8 para el Malbec; y 3.75 para el Syrah, PetitVerdot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Sin embargo, estos valores variarán reflejando las condiciones climáticas de la temporada en cada varietal todos los años.

MACERACIÓN EN FRÍO

La maceración en frío o maceración pre-fermentación es un período limitado de contacto con la piel de las uvas a una temperatura específica (8 a 10° C) antes de comenzar con el proceso de fermentación. La duración de la maceración en frío varía y depende de la variedad, la añada, el tiempo, la temperatura, el enólogo y el estilo deseado. Generalmente, la maceración puede durar de 24 horas a 5 días. Estas bajas temperaturas combinadas con la adición de SO₂, suprimen la fermentación con levaduras nativas o indígenas, lo cual permite una extracción no alcohólica de color y compuestos asociados con la estabilidad del vino. Antes de realizar una maceración en frío siempre se tienen que tener en cuenta factores como la variedad, variaciones climáticas de la temporada, duración y temperatura. Los taninos que se extraigan durante la maceración en frío provienen de la piel y el escobajo, no de las semillas. Otro motivo para llevar a cabo una

maceración en frío es la homogenización del mosto. Esto le permite al enólogo analizar con mayor detalle la composición del mosto, y hacer las modificaciones o adiciones necesarias.

Private Vineyard

Para todos los estilos de vino, se considerará hacer una maceración en frío dependiendo de las condiciones climáticas de la temporada y la calidad de la uva.

DESPALILLADO Y PRENSADO

Luego de que las uvas ingresan a la bodega, comienza el proceso de vinificación con el despalillado y prensado de las uvas tintas. El líquido que se obtiene como resultado se denomina mosto y está compuesto de la piel de las uvas, semillas y jugo. Por lo general, el escobajo se elimina ya que contiene sabores abrasivos y desagradables. En la elaboración de uvas tintas, el proceso de despalillado y prensado es por lo general más enérgico que en la elaboración de vino blanco. La piel de las uvas es un elemento indispensable para obtener el color en el vino tinto por lo que muchos enólogos rompen la piel para una mejor exposición de los pigmentos. Más allá del grado de prensa, este proceso solo debería romper la piel, no así las semillas. Esto se debe evitar por todos los medios especialmente si las semillas están verdes o no han madurado lo suficiente. La prensa le dará al vino características verdes o amargas. Esto expondrá caracteres verdes o amargos en el vino.

De acuerdo con el nivel de lignina o madurez de los taninos, algunas veces los enólogos dejarán un porcentaje de racimos de uvas enteros o agregarán una cantidad de escobajo en el mosto para aportar características de estructura al vino. De la misma manera, el enólogo puede simplemente despalillar las uvas sin romper la piel. Este proceso se denomina fermentación de grano entero. A pesar de que la fermentación de grano entero se utiliza por lo general para elaborar vinos blancos, también puede ser utilizada para la producción de vinos tintos de cuerpo ligero o para la micro vinificación de vinos Ultra Premium en barricas de robles nuevas. Dependiendo de las uvas y el estilo de vino, los enólogos pueden usar una porción de los granos enteros y prensar la fruta durante la fermentación para obtener variaciones en la estructura y características del vino. Otra opción se da con la fermentación de racimo entero, tal como son cosechados, sin intervención de máquina alguna (todos los granos intactos y con el escobajo). La fermentación de racimo entero conserva los aromas de los granos frescos, vainilla, clavo de olor y canela. Un escobajo maduro contribuye con aromas y sabores de especias; los taninos provenientes de este escobajo contribuyen con peso, cuerpo y final al vino. Con fruta y un escobajo fisiológicamente maduros, se pueden obtener los beneficios del control de la temperatura de fermentación y aromas mejorados en la fruta.

Private Vineyard

Tenemos diversas opciones disponibles incluyendo despalillado a máquina, selección manual de granos y despalillado manual. Nuestro Equipo de Vinificación le recomendará el método más apropiado, o la combinación de estos, basados en el estilo de vino seleccionado como así también en la calidad y madurez de las uvas y escobajo.

RECIPIENTES DE FERMENTACIÓN

Luego de que las uvas han sido despalilladas y prensadas el mosto es bombeado o trasegado a un recipiente de fermentación. En dicho recipiente se llevará a cabo la maceración (el contacto entre la piel de las uvas, las semillas y el jugo), y la fermentación primaria, también denominada fermentación alcohólica.

Hay una gran variedad de recipientes de fermentación: tanques de acero inoxidable de varios tamaños, barricas de roble y recipientes plásticos de gran capacidad. Los más utilizados son los tanques de acero inoxidable. Estas tanques pueden ser equipados con una camisa para controlar la temperatura, termostatos y aislantes para regular la fermentación y temperaturas de almacenamiento. Tanques de SS pueden equiparse con chaquetas de calefacción y refrigeración, termostatos y aislamiento para la regulación de las temperaturas de almacenamiento y fermentación. Dado que la fermentación de vinos tintos puede superar los 30 - 35° C, controlar la temperatura y el ritmo de la fermentación son factores esenciales para obtener una determinada calidad y estilo en el vino. La combinación de temperaturas muy altas con alcohol puede producir vinos con demasiada extracción. El control de la temperatura también colabora a mantener la salud de la levadura y un ritmo de fermentación constante y pareja. Asimismo, los tanques de acero inoxidable presentan la ventaja de que son de fácil limpieza y esterilización. Sin embargo, la ventaja más importante de estos tanques es que son neutrales y no aportan ninguna característica al jugo almacenado o vino.

Los recipientes plásticos (también llamados “bins”) se utilizan para la producción de lotes pequeños. Su versatilidad le permite al enólogo experimentar en menor escala con la elaboración de lotes pequeños y especializados. Estos “bins” son móviles y apilables, lo cual permite que sean trasladados entre ambientes cálidos y fríos. Los recipientes de fermentación de roble son los menos recomendables debido a su costo y la dificultad para limpiarlos y mantenerlos libres de microbios.

Private Vineyard:

Nuestro Equipo de Vinificación le recomendará el mejor recipiente para llevar a cabo la fermentación basándose en la producción deseada, los varietales seleccionados y el nivel de vino que quiera elaborar. Para la fermentación de lotes pequeños, tendremos disponibles los recipientes plásticos de gran capacidad y posiblemente también barricas de roble. Para lotes de producción de mayor cantidad, utilizaremos tanques de acero inoxidable durante el proceso de fermentación.

RECIPIENTES DE FERMENTACION CON O SIN TAPA

El diseño del recipiente utilizado para la fermentación tiene un efecto importante en el estilo de vino que se obtendrá. A continuación encontrará una breve descripción de los diferentes recipientes de fermentación.

Recipientes de fermentación abiertos o sin tapa

- permiten disipar el calor que se genera durante la fermentación
- permiten la eliminación de una cantidad considerable de etanol
- permiten un mayor contacto de la fruta con el oxígeno
- son solo prácticos para la elaboración de lotes pequeños
- permiten un delicado manejo del sombrero (es decir, pisoneo manual del sombrero)
- son menos convenientes para maceraciones extendidas

Recipientes de fermentación cerrados o con tapa

- se los puede sellar fácilmente
- permiten el manejo de temperatura del mosto más fácilmente
- tienen capacidad para grandes cantidades de uvas
- pueden ser utilizados para el almacenamiento y fermentación de vinos blancos
- dificultan el manejo del sombrero
- tienden a permitir que la temperatura de la fermentación sea muy elevada

Private Vineyard

Como hemos mencionado anteriormente, teniendo en cuenta la cantidad de producción deseada, nuestro Equipo de Vinificación determinará el método más apropiado para obtener la mejor calidad de sus uvas, y en consecuencia de su vino.

DIÓXIDO DE AZUFRE

El dióxido de azufre (SO₂) es un componente que se utiliza como conservante a lo largo de todos los procesos de vinificación. Su función principal es actuar como un agente antimicrobiano, previniendo el deterioro de la levadura, moho y bacterias. En menor medida, actúa como antioxidante para prevenir la oxidación. Las adiciones y ajustes de SO₂ se realizan a lo largo del proceso de elaboración.

En la mayoría de los vinos tintos, el SO₂ se agrega mientras las uvas están siendo despalilladas y prensadas o cuando se trasiega el mosto al recipiente de fermentación. Dependiendo de la calidad de la cosecha (el nivel de maduración y el índice de fruta afectada por podredumbre), se agregará aproximadamente 30-50 mg/L de SO₂. Como regla general, en la elaboración de vinos tintos frutados es recomendable la adición de SO₂ desde las primeras instancias del proceso de vinificación. La cantidad de SO₂ que se debe agregar dependerá del pH del jugo y la AT. En caso de haber un exceso de SO₂, puede producir un aroma desagradable o agrio en vinos tintos, el cual es considerado por la mayoría de los enólogos como un defecto. El aroma se puede describir como aquel de un fósforo recién encendido. En la producción de tintos, el SO₂ se puede agregar mientras se cosecha la uva, durante la extracción del jugo, durante o al terminar el trasiego, al terminar la fermentación maloláctica, a lo largo de la guarda en barrica o en tanques, y antes de embotellar.

Private Vineyard

Su vino será cuidadosamente monitoreado a lo largo del proceso de vinificación para mantener un nivel de SO₂ óptimo.

AGREGADOS

Durante y con posterioridad a la maceración en frío, los enólogos hacen ajustes y, previo la fermentación, agregan ácido, nutrientes de la levadura, enzimas y taninos enológicos al mosto. Asimismo, durante el proceso de guarda, las barricas de roble pueden transmitir taninos al vino.

Los taninos son compuestos orgánicos que se encuentran en la piel de las uvas, las semillas y el escobajo. Son un excelente antioxidante y un conservante natural, que aportan estructura y textura al vino. Los taninos también proveen una

importante dimensión en cuanto al perfil en boca. Si se determinara que los taninos del mosto no son suficientes, se encuentra disponible una vasta selección de taninos enológicos comerciales que se puede utilizar para mejorar el producto final. Muchos de estos productos se fabrican especialmente con funciones específicas. Se agregan taninos para:

- disimular características de fruta seca o quemada por el sol
- disolver o refinar taninos no maduros
- incrementar taninos de estructura y textura
- ayudar a estabilizar y mejorar compuestos del color
- mejorar y modificar aromas
- incrementar el potencial de guarda

Además de los taninos, hay un grupo específico de enzimas que pueden ser utilizadas durante la maceración para aumentar la extracción de componentes que se encuentran en las células de la piel. Estos pueden ser utilizados para incrementar el color y su estabilidad, y los taninos estructurales.

Private Vineyard:

El manejo de adiciones al vino se hará caso por caso dependiendo de las condiciones climáticas de la temporada y la calidad de la uva. Por lo general se agregan levaduras comerciales cultivadas, nutrientes de levaduras DAP (Fosfato diamónico). Estos nutrientes aseguran una proliferación adecuada de la levadura cultivada como así también el ácido tartárico para asegurar niveles adecuados de pH y ácido durante la fermentación.

LEVADURA

La levadura es un micro-organismo que utiliza el azúcar del mosto como fuente de energía. Como resultado, la levadura produce alcohol, dióxido de carbono (CO₂) y calor como subproducto del proceso metabólico conocido como fermentación alcohólica. La levadura se encuentra naturalmente en la piel de las uvas. Una vez que se ha roto esta piel, el jugo queda expuesto, y la levadura puede fermentar el azúcar contenido en la uva naturalmente.

El enólogo puede decidir iniciar la fermentación de diversas maneras, por ejemplo agregando levadura (nativa o natural), levaduras cultivadas o una combinación de estas. Una distinción estilística es lo que lleva a que los enólogos tiendan a hacer fermentaciones con levaduras nativas. Dado que la flora nativa es una mezcla de diferentes poblaciones de levaduras, éstas proveerán sabores únicos (una estructura de paladar más redonda y estructurada) y mejorarán los aromas propios de la variedad. Si no se tiene experiencia previa, el problema más serio que presentan las fermentaciones con levaduras nativas es la falta de predicción. A lo largo de muchos años de investigación, diferentes cepas de levadura han sido aisladas y cultivadas para producir fermentaciones confiables, controlables y consistentes para producir estilos específicos de vino. La levadura cultivada es el medio recomendable para la fermentación primaria. La especie de levadura utilizada en la elaboración de vino se denomina *Saccharomyces cerevisiae*. Diferentes cepas de levadura pueden influenciar el aroma y sabor del vino. La levadura seleccionada debería fermentar con bajos niveles de acidez volátil (AV) y formación de dióxido de azufre, en temperaturas entre 25 - 35° C, y con baja incidencia de fermentación incompleta o detenida.

Private Vineyard

Tendrá la opción de elegir entre hacer una fermentación de levadura nativa o agregar diferentes cepas de levaduras internacionales de uso comercial. Por lo general, las fermentaciones con levadura nativa son más difíciles de manejar, y aumentan los riesgos y responsabilidades en el proceso. Dependiendo de las condiciones climáticas anuales, puede ser necesario agregar levadura a una fermentación con levadura nativa para asegurar una fermentación adecuada. En los primeros años, recomendamos comenzar la fermentación con una levadura comercial cultivada. Nuestro Equipo de Vinificación le recomendará un tipo específico de levadura, teniendo en cuenta el estilo de vino que haya seleccionado para obtener las mejores características en el vino.

FERMENTACIÓN Y MANEJO DEL SOMBRERO

Una vez que ha comenzado la fermentación, la piel de las uvas y las semillas ascienden a la parte superior del recipiente de fermentación y forman una capa, que se denomina “sombbrero”. Una parte del calor que se libera provoca un aumento de la temperatura en comparación con el líquido que se encuentra abajo. Para eliminar el calor que se encuentra atrapado bajo el sombrero y promover la extracción de componentes de la piel, el sombrero se debe romper y revolver el mosto. De acuerdo con diferentes factores estilísticos, el mosto se fermenta entre 25 – 35° C. En el caso de los vinos blancos, el mosto se fermenta por un mes o más, pero para los vinos tintos rara vez toma más de dos semanas.

Además del alcohol que se genera durante la fermentación, el contacto con la piel aporta pigmentos y taninos. Este proceso de contacto es lo que se denomina maceración, y por lo general puede extenderse más que la fermentación. Mientras la fermentación se desarrolla, el dióxido de carbono liberado empuja la piel y las semillas hacia arriba, formando una capa o sombrero en la parte superior del recipiente de fermentación. Es necesario que la piel esté en contacto con el líquido por lo cual el sombrero se debe romper frecuentemente - este proceso se denomina manejo del sombrero. El objetivo es incrementar el contacto y la extracción, y facilitar el control de la temperatura de fermentación y la salud de la levadura. También permite la incorporación de pequeñas cantidades de oxígeno al vino.

El objetivo principal del manejo del sombrero es mantenerlo húmedo y fresco para que la levadura se mantenga activa; redistribuir el azúcar así el resto de la levadura puede alcanzarla; mantener los sólidos en el sombrero en condiciones anaeróbicas para prevenir la producción de acidez volátil a través de bacteria ácida acética; y extraer componentes de la piel.

Los cuatro modos de manejo del sombrero más comunes son el pisoneo, remontaje, sumersión del sombrero y delestaje.

El término “pisoneo” describe claramente el proceso en sí. El sombrero se rompe al empujarlo hacia abajo hacia el juego que está fermentando. Los recipientes de fermentación con una capacidad mayor a cinco toneladas tienden a generar sombreros muy gruesos para ser manejados manualmente. Por lo tanto, realizar un pisoneo en un recipiente de esta capacidad debería tener un sistema automático o semi-automático para facilitar la ruptura del sombrero. Una ventaja del pisoneo es que no requiere bombeo (movimiento mecánico) y es por lo tanto más delicado con el vino. En condiciones normales, el pisoneo es un proceso bastante oxidativo. Este método es ideal para el manejo de lotes de vino más pequeños.

Este proceso por lo general se lleva a cabo 2 –3 veces por día por aproximadamente 5 minutos cada vez. La frecuencia con que se realizan los pisoneos es mayor al comienzo de la fermentación y disminuye o cesa cuando el mosto logra convertir todo el azúcar en alcohol.

El remontaje es un proceso en el que se incorpora una bomba y una serie de mangueras para extraer el vino o jugo del fondo del tanque (específicamente a través de la válvula de trasiego) y bombear el líquido a la parte superior del tanque. El sombrero se irriga y humedece utilizando variadas técnicas que incluyen mangueras y diversos artefactos para irrigar el sombrero. El uso de estos artefactos, en lugar de que una persona use una manguera, se ha convertido en una práctica común. Una de las ventajas de usar un artefacto para irrigar el sombrero es que la instalación y el proceso son más prácticos y sencillos, es decir que el operario no tiene que estar parado sobre el tanque durante el proceso. La irrigación del sombrero tiende a extraer taninos más finos y resueltos. También es uno de las técnicas de manejo más oxidativas, lo cual es bueno para algunas variedades como el Cabernet Sauvignon y Syrah ya que sus cualidades mejoran con la inclusión de aire. Al principio del proceso de fermentación, esta operación se lleva a cabo diariamente y puede requerir que se bombee una parte del mosto o su totalidad. En el punto más alto de la fermentación, la frecuencia de remontajes se incrementa a 2 o 3 veces por día. Al final del proceso de fermentación, la frecuencia de remontajes disminuye a una vez por día o cesa por completo.

En los sistemas de sombrero sumergido, se coloca una parrilla en el recipiente de fermentación para mantener la piel sumergida durante la fermentación. El calor que se genere en el sombrero sumergido es disipado rápidamente en el mosto que lo rodea. Debido a que el sombrero se mantiene sumergido, se necesita bombearlo mucho menos en comparación con un remontaje convencional. Se realiza un remontaje para liberar aromas volátiles no deseados como el sulfuro de hidrógeno (H₂S) o también conocido como aroma a huevo podrido.

El delestaje es un proceso de dos pasos en el que el jugo se separa de los sólidos (piel y semillas) por trasiego y luego se colocan nuevamente en el recipiente de fermentación para re-humedecer los sólidos. Este paso se repite diariamente. El trasiego del jugo que está fermentando oxigena el vino y suaviza los taninos astringentes a través de la oxidación. También ayuda a estabilizar el color del vino. El trasiego durante la maceración y fermentación es la diferencia con la maceración – fermentación tradicional en la que el jugo fermenta bajo una capa de gas de dióxido de carbono (CO₂) y casi nunca se airea hasta que se trasiega al terminar la fermentación.

La diferencia entre remontaje y delestaje es que en un remontaje el jugo nunca se separa de los sólidos. Durante el trasiego de un delestaje, el sombrero cae lentamente hasta el fondo del recipiente de fermentación mientras que el jugo se drena por debajo de los sólidos. Una vez que el jugo se ha trasegado se elimina una porción de las semillas para evitar que traspasen al jugo parte de los taninos duros que se encuentran en las estas. Luego del trasiego, los sólidos se dejan asentar separadamente del jugo por 1 – 2 horas dependiendo del tamaño del recipiente de fermentación. El objetivo es maximizar la extracción de color y sabor minimizando la extracción de fenoles duros. Este proceso se repite hasta el final del proceso de fermentación. Mientras la fermentación avanza, se liberan más semillas de las uvas y estas pueden ser eliminadas a través del proceso de trasiego.

Private Vineyard:

Estos procesos variarán de acuerdo con la variedad, el estilo de vino elegido y el recipiente de fermentación. Nuestro Equipo de Vinificación creará un programa para maximizar la extracción de color y sabor de cada vino. Por ejemplo, si usted decidiera fermentar en un macro recipiente de plástico, se realizarán pisoneos manuales. Si en cambio usted eligiera elaborar cantidades más grandes, usted podría elegir entre remontajes, delestaje o aireación. Nuestro Equipo de Vinificación le hará una recomendación durante la fermentación primaria en lo referido a que métodos son los más apropiados según el estilo y cantidad de vino seleccionados.

TEMPERATURAS DE FERMENTACIÓN

Durante la fermentación se libera una cantidad de calor considerable, y el sombrero actúa como un aislante, lo cual incrementa la temperatura del mosto. El aumento de temperatura acelera el ritmo de la fermentación y de la extracción de color y fenoles, o compuestos aromáticos. Cuando se alcanza un cierto nivel (por ejemplo más de 32 - 35° C), las temperaturas muy altas pueden causar que la fermentación se detenga o no se complete, promover el desarrollo de microorganismos no deseados y contribuir a la formación de compuestos aromas desagradables. Por lo tanto, el control de la temperatura durante la fermentación es crítico. Los vinos tintos por lo general se fermentan entre los 25 - 30° C. Los vinos tintos fermentados a temperaturas más bajas (22 - 24° C) tienden a tener un color más claro, menos estructura y aromas frutados. Cuando se fermenta a altas temperaturas (30 - 35° C), se obtiene un vino con demasiada extracción, de poco color y un paladar delgado. Si la temperatura supera los 35° C, la viabilidad de la levadura declina, lo cual resulta en una fermentación detenida. Estos vinos por lo general presentan características de un vino cocido con un paladar delgado y dulce.

Private Vineyard

Dependiendo de las condiciones climáticas de la temporada y la calidad de la fruta, se mantendrá la temperatura de la fermentación para asegurar una fermentación primaria adecuada y pareja, conservando aromas esenciales y delicadas características del vino mientras se extraen los mejores sabores de la fruta de acuerdo con el estilo de vino que haya seleccionado. La temperatura de la fermentación variará según el varietal. Por lo general se puede esperar que las temperaturas de una maceración en frío sean de menos de 10° C; seguidas por las temperaturas de la fermentación primaria que rondan los 20° C, las cuales pueden incrementarse aproximadamente unos 2° C por día durante la fermentación hasta alcanzar unos 28 - 30° C, la temperatura de post-fermentación es por lo general de 27-28° C. Cada lote se monitorea y analiza a través de gráficos de acuerdo con la evolución de la fermentación.

Los componentes de la piel tienen una influencia importante sobre la calidad y el estilo del vino tinto.

Un buen entendimiento de estos componentes, de sus patrones de extracción y su evolución durante la maduración y la guarda es imprescindible al momento de tomar decisiones estilísticas en la elaboración de vino tinto. Un buen entendimiento de estos componentes, de sus patrones de extracción y su evolución durante la maduración y la guarda es imprescindible al momento de tomar decisiones estilísticas en la elaboración de vino tinto. Los dos componentes más importantes que se extraen de la piel durante la fermentación son el color y los taninos. El color violáceo rojo de las uvas tintas se debe a los pigmentos conocidos como antocianos, los cuales se encuentran en la piel y de los cuales encontramos varios tipos. Se dan en formas coloradas e incoloras. La cantidad de pigmentos con color o incoloros dependerá en gran

medida del nivel de pH y de la presencia de dióxido de azufre libre. Se presentan en color y formas incoloras. La cantidad de pigmentos con color o incoloros dependerá en gran medida del nivel de pH y de la presencia de dióxido de azufre libre.

Los taninos también juegan un papel importante en la formación de pigmentos complejos, lo cual contribuye a la estabilidad del color. Estos pigmentos junto con taninos complejos son menos sensibles a cambios en niveles de pH y SO₂ en el vino. Durante la fermentación alcohólica, tanto los pigmentos como los taninos se extraen de la piel, pero su patrón de extracción es un poco diferente. La extracción de color es rápida al principio de la fermentación. Alcanza un pico en los primeros 2 o 3 días, y luego disminuye levemente. Esto significa que un período corto de maceración de unos 2 o 3 días es suficiente para obtener un buen color. Los taninos y otras sustancias fenólicas también se extraen rápidamente al comienzo de la fermentación pero su ritmo de extracción disminuye mientras la fermentación avanza. Sin embargo, la concentración total de fenoles (la cual incluye los taninos) continúa en incremento hacia el final de la fermentación.

La extracción de color y taninos puede ser influenciada según la temperatura, la duración del contacto con la piel y las técnicas de manejo del sombrero que se hayan llevado a cabo durante la fermentación. Un incremento en la temperatura de 20 a 30° C provoca un aumento en el color y el contenido de taninos en el vino. La longitud de contacto de la piel también influye en la extracción. Por lo general, un contacto con la piel más extenso resulta en una mayor extracción de la piel y los componentes de las semillas.

El enólogo tiene varias opciones al determinar la duración del tiempo de contacto con la piel durante la fermentación de vinos tintos. Una opción es fermentar el mosto hasta que el nivel de azúcar caiga a valores entre 5 – 0° Brix. Dependiendo de las condiciones de fermentación, puede tomar de 3 a 5 días alcanzar estos niveles de azúcar. Nótese que con estos valores (5 – 0° Brix), el mosto puede tener algo de azúcar residual, y es de esperarse que la fermentación continúe después de que el mosto sea prensado y la piel eliminada. Este proceso debería resultar en vinos de buen color y sabores frutados con una sensación redonda y suave en boca. Estos vinos se consumen jóvenes o luego de un período de maduración corto. No requieren tiempo prolongado de guarda para alcanzar una mejor calidad.

Otra opción es que el mosto sea fermentado hasta que se convierta en vino seco, es decir que se ha consumido todo el azúcar en la fermentación, y luego se prensa. Si el enólogo desea extraer más taninos, el período de contacto con la piel se extenderá de 1 a 3 semanas. Por lo general, luego de que se termina la fermentación, se cierra el tanque y se deja reposar el mosto. Con el tiempo, el sombrero se hunde hasta el fondo del tanque y luego se prensa el mosto. Este proceso se recomienda para la elaboración de vinos tintos tánicos, profundos y estructurados. Requiere un período de maduración extenso y guarda antes de que estén listos para su consumo.

Private Vineyard

Usted tendrá la oportunidad de trabajar mano a mano con el enólogo a lo largo del proceso de elaboración, y dependiendo de las condiciones del vino y el estilo que haya elegido, usted podrá decidir si quiere que su vino tenga una maceración post-fermentación para extraer más características, obtener colores y sabores más intensos. Por lo general este proceso se lleva a cabo para vinos de estilo “estructurado e intenso”, y no así para vinos de estilo frutado.

PRENSADO

La decisión de prensado se lleva a cabo de acuerdo con el estilo de vino deseado, cuando se ha extraído una cantidad óptima de color, sabores, taninos y demás componentes. Por lo general, el jugo se drena o bombea, el sombrero se lleva a la prensa, y el mosto se prensa. Las fracciones, vino gota o vino de lágrima se mantienen separados del vino prensado. Dependiendo de la calidad del vino prensado y el estilo de elaboración, este vino puede ser reincorporado con el vino a gota para aportar aromas sutiles y estructura en el paladar.

Private Vineyard

Luego de que se haya completado la fermentación primaria y el enólogo haya establecido el estilo de vino que usted eligió, se determinará el régimen de prensado. Usted podrá decidir si desea que su vino prensado se mantenga separado del vino a gota con la opción de hacer posteriormente un corte de diversos porcentajes o mantenerlos separados por completo. En ese momento, dependiendo del estilo del vino, éste será almacenado por separado en barricas o tanques, clarificado, etc.

BARRICAS DE ROBLE

El uso de barricas (especialmente de roble) para almacenamiento y guarda de vino data de muchos siglos. Según cómo y dónde sean fabricadas, las barricas de roble aportarán al vino características específicas y diversas. La gran mayoría de las barricas se fabrican con roble francés, norteamericano o húngaro. Un vino añejado en barrica es mejorado por el agregado de notas de vainilla y roble. Las barricas también permiten una cierta cantidad de evaporación y oxidación del vino durante el período de guarda. El roble francés es considerado particularmente aconsejable para la elaboración de vino por varios años. Los cinco bosques principales en Francia utilizados para la fabricación de barricas son Allier, Limousin, Nevers, Trancais y Vosges. Cada uno de estos bosques produce un roble con características particulares que incluyen densidad de la madera como así también los sabores de roble que son aportados al vino. Una madera densa tiende a aportar características del roble (sabores a vainilla, especias y manteca) de manera mucho más lenta que una madera menos densa.

La madera de las barricas americanas se obtiene principalmente de la región Norte-Centro de los Estados Unidos, específicamente de los estados de Missouri, Ohio, Kentucky y Arkansas. En un principio, se creía que el roble americano era muy agresivo, y que esto se debía a la madera en sí, pero en realidad los métodos que se utilizaban en la fabricación de barricas americanas marcaban muy fuertemente el sabor que las barricas transmitían al vino. Cuando los toneleros comenzaron a usar métodos franceses en barricas americanas, si bien los resultados fueron más poderosos, fueron muy apropiados para el vino. Además, el roble americano es más rico ya que presenta un compuesto llamado tilota que sella los poros y tubos de la madera. Esto significa que el roble americano es por lo general menos poroso que el roble francés. Por ser impermeable, el roble americano puede ser cortado en duelas en vez de ser cortado manualmente siguiendo la veta de la madera para prevenir una fuga de líquido, como se hace en Francia. Al cortar el roble en duelas los toneleros pueden utilizar el doble de madera de cada tronco, lo cual también reduce costos en la producción. También reduce el coste de producción.

El uso de roble francés y americano provee un amplio espectro de aromas, sabores y texturas a la hora de hacer un corte, de la misma manera en que se utilizan distintos ingredientes al cocinar. Los enólogos seleccionan la madera para sus

barricas de diferentes bosques para lograr el efecto deseado en el vino terminado. Asimismo, el enólogo tiene una gran variedad de opciones adicionales en lo referido a barricas. Muchas regiones vitivinícolas tienen formas tradicionales, por ejemplo las barricas de Burdeos comparadas con las de Borgoña. También hay diferentes tamaños, los cuales varían en el grosor de las duelas y el método de fabricación.

En el proceso de fabricación, los toneleros utilizan un método que combina calor (sobre fuego) con agua para lograr la forma arqueada característica. Luego de que se le ha dado forma, se coloca la barrica sobre el fuego para darle un nivel de tostado. Según el tiempo que se exponga la barrica al fuego será el nivel de tostado que tendrá, del cual provienen algunos sabores que se encuentran en vinos de guarda. Durante este proceso de calentamiento de las duelas, algunas sustancias de la madera se caramelizan y desarrollan aromas a vainilla, pan fresco, pan con manteca o nuez, que también se encontrarán en boca.

El nivel de tostado se ajustará a los pedidos de las bodegas: ligero, medio o fuerte. Por lo general, mientras más ligero sea el tostado, más sabores del roble y taninos se agregarán al vino. El tostado fuerte, que es el típico en Borgoña, presenta una dimensión adicional debido al residuo de carbón que los niveles medio o ligero no presentan. Un tostado fuerte disminuye drásticamente los lactones con notas a coco, inclusive en el roble americano, pero crea un alto contenido de residuo de carbón que puede reducir el color en ciertos vinos.

Durante el proceso de tostado de las barricas, los aldehídos furánicos en la madera alcanzan un nivel más alto de concentración. Esto produce ese aroma a “quemado” en el vino. El tostado también mejora de vainillín y de fenol eugenol, lo cual aporta notas ahumadas y de especias, las cuales en algunos vinos son similares a aromas de aceituna y clavo de olor. Comúnmente los vinos se fermentan en tanques de acero inoxidable en los cuales se puede controlar la temperatura antes de que se coloque en barricas para su guarda.

Dado que las barricas nuevas aportan más sabores al vino que aquellas barricas que ya han sido usadas, el porcentaje de barricas nuevas que una bodega utiliza cada año es un dato estilístico importante. Cuando una barrica tiene ya 5 años, se ha vuelto virtualmente neutral en lo que respecta a su capacidad de influencia sobre el vino.

Private Vineyard

El régimen de guarda en roble dependerá del estilo de vino que desea y del presupuesto. Los precios del mercado e índices de cambio de moneda variarán levemente de año a año, y usted puede elegir entre barricas nuevas o usadas de Estados Unidos, Francia o Europa oriental. Las barricas usadas no aportan muchas características del tostado o de los taninos. Se las considera más neutrales y por lo general son aquellas barricas que han sido usadas por 1 a 3 años. Nuestro enólogo confeccionará un régimen de roble que concuerde con su estilo de vino y su presupuesto estimado. Usted podrá elegir la marca, el nivel de tostado y origen de las barricas que se utilizarán en su régimen de roble.

Para vinos Ultra Premium que requieren una extracción de roble profunda, usted puede elegir tener un régimen de 200%

de roble, lo que significa que luego de llevar a cabo la fermentación primaria en una barrica 100% nueva el vino se traslada a otra barrica 100% nueva para realizar la fermentación maloláctica y la guarda.

Para vinos jóvenes y frutados, se puede optar por no poner los vinos en barrica y embotellar luego de terminada la fermentación maloláctica. También tiene la opción de realizar una fermentación maloláctica parcial para conservar componentes fuertes de la fruta. Para vinos Premium, se puede optar por utilizar duelas o chips para aportar más sabores de madera y taninos al vino. Esta es una opción más barata comparada con las barricas de roble.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

La fermentación maloláctica (FML) es un paso clave en el proceso de elaboración de vino. La gran mayoría de los vinos tintos pasan por esta fermentación, mientras que para los vinos blancos puede ser un paso opcional. La FML es un proceso en el cual la bacteria ácida láctica convierte el ácido málico del jugo y el vino en ácido láctico, y en el proceso, se produce también una pequeña cantidad dióxido de carbono. Pertenece a la familia de bacterias de ácido láctico: *Oenococcus* y diversas especies de *Lactobacillus* y *Pediococcus*. La FML es un proceso que se da naturalmente. En boca, el ácido málico se percibe como más ácido comparado con el ácido láctico. Esta transformación se refleja en el vino ya que lo suaviza, y le aporta una textura cremosa. La bacteria ácida láctica puede tener una influencia importante en el vino, incluyendo el aroma y el sabor.

Las especies de *Pediococcus* y *Lactobacillus* tienen una tendencia a producir aromas desagradables. Con los años, *Oenococcus* se ha vuelto la especie dominante de bacteria utilizada en la elaboración de vino por su predominio, tolerancia a niveles más altos de ácido y alcohol, y su evolución que ha desarrollado características aromáticas agradables con notas a manteca. El compuesto que aporta la calidad a manteca es el diacetilo. El nivel de diacetilo producido y conservado en el vino se determina según la especie de bacteria en combinación con otros procesos de vinificación. La fermentación maloláctica es un proceso que se da naturalmente pero no ocurre siempre. Por lo general, el vino se inocula con un cultivo maloláctico. De la misma manera que con el uso de levaduras nativas, una FML natural es una elección de estilo ya que la flora nativa es una mezcla desconocida de microbios y poblaciones, y el resultado sensorial es impredecible. Con equipamiento y métodos modernos, los enólogos pueden controlar el nivel de ácido málico que desean. El crecimiento de bacteria de ácido láctico se puede controlar con temperaturas bajas y dióxido de azufre. Los vinos que pasan por la fermentación maloláctica en tanques o barricas son microbiológicamente estables y es poco probable que se reinicie la fermentación en botella. Los vinos que no pasan por FML o lo hacen parcialmente requieren un proceso de vinificación prudente y filtración esterilizante antes del embotellado.

Private Vineyard

Dependiendo del estilo y las condiciones del vino, nuestro enólogo elegirá una fermentación maloláctica natural o inoculará con un cultivo maloláctico para asegurar una fermentación apropiada. Para vinos Premium y Super Premium la FML se debe llevar a cabo en barricas, mientras que para vinos Premium podrán ser fermentados en tanques o barricas. Usted podrá decidir cuál es el mejor método junto a nuestro equipo de vinificación.

MANTENIMIENTO DEL DIÓXIDO DE AZUFRE

El mantenimiento de niveles adecuados de SO₂ es clave. El nivel de SO₂ debe estar lo suficientemente bajo como para permitir la oxidación pero lo suficientemente alto como para controlar los micro-organismos que causan alteraciones. Esto puede resultar difícil en la práctica, en especial si el nivel de pH del vino es alto (3,6 o más). En niveles más altos de pH, se requiere una dosis de SO₂ más alta para controlar los microorganismos, lo que puede afectar el sabor del vino. Para evitar el uso excesivo de SO₂, el enólogo debería tratar de mantener el nivel de pH del vino bajo, reducir la presencia microbiana con filtración antes de una guarda extendida, y llevar a cabo todas las operaciones de bodega bajo estrictas condiciones de higiene. Los niveles de SO₂ se deben controlar periódicamente y ajustar al nivel adecuado.

Private Vineyard

Nuestro equipo de vinificación controlará de cerca su vino a lo largo del proceso de guarda, manteniendo niveles adecuados de relleno en las barricas y agregando SO₂ según sea necesario.

TRASIEGO

El trasiego es el proceso por el cual el vino es separado de los sedimentos que se encuentran en el fondo del recipiente de guarda. Los sedimentos, o borras, son un subproducto de la fermentación y el proceso de guarda ya que las levaduras muertas y otro material celular se deposita por medio de la gravedad en el fondo del tanque o barrica y pueden aportar sabores y aromas desagradables al vino si no se mantienen adecuadamente. Dependiendo de la calidad del vino y el régimen de vinificación, el enólogo decidirá trasegar el vino de 1 a 4 veces por año o cuando sea necesario.

Private Vineyard

El equipo de vinificación creará un régimen de trasiego adecuado para su vino dependiendo de la calidad y estilo del vino, como así también del tiempo de guarda estimado.

CLARIFICACIÓN

Después del trasiego, la mayoría de los vinos tintos pasan por proceso adicional de clarificación. Se utilizan varios métodos, algunos más invasivos que otros. La técnica de clarificación más común es por gravedad. Debido a que el régimen de roble para los vinos tintos por lo general excede los 12 meses, se puede clarificar el vino por medio de la gravedad manipulando el vino muy poco o casi nada.

Private Vineyard

Para vinos más jóvenes y frutados, se puede seleccionar un proceso de clarificación para que el vino esté listo para poner en el mercado lo antes posible. Nuestro enólogo decidirá cuál es el proceso más adecuado para su vino, de acuerdo con el estilo deseado.

CLARIFICACIÓN POR ADICIÓN DE SUSTANCIAS DE NATURALEZA COLOIDAL

Este proceso es la adición de una sustancia reactiva o absorbente para remover o reducir la concentración de uno o más componentes no deseados. Estos agentes de clarificación se agregan al vino para mejorar la claridad, color, aroma y sabor; o para modificar la estabilidad del vino. Hay muchos agentes de clarificación y una gran variedad de opciones para utilizarlos. Cada agente de clarificación debería ser utilizado para su uso específico. Se debe realizar un análisis en el laboratorio para determinar la cantidad necesaria para una determinada tarea. Si en el primer intento no se consiguieran

los resultados deseados, el procedimiento se puede repetir pero hay que tener en cuenta que el uso excesivo de un agente de clarificación puede producir efectos no deseados.

Private Vineyard

Nuestro equipo de vinificación evaluará su vino y determinará si es necesario el uso de un agente de clarificación para alcanzar el estilo de vino deseado.

ESTABILIZACION EN FRIO O TARTRATO

Debido al régimen de guarda de los vinos tintos (9 meses o más) y su composición química, esta inestabilidad de tartrato generalmente concluye dentro de la barrica o tanque. Además, como los vinos tintos no son refrigerados o enfriados antes de su consumición, la inestabilidad de tartrato y la formación de cristales de tartrato rara vez se da. Por estas razones la estabilización en frío para vinos tintos no es muy común.

FILTRACIÓN

La filtración es la retención física o bloqueo de materiales sobre o dentro de un material fibroso o poroso. En pocas palabras, se eliminan partículas suspendidas en el jugo o vino para mejorar la claridad o la estabilidad.

La selección del filtro se basa en el nivel de claridad que se desea, eliminación de partículas o tamaño de los poros: rugoso, grueso, pulido o estéril (eliminación de componentes microscópicos). Se debe prestar mucha atención a la selección del filtro ya que una filtración excesiva puede quitarle estructura, sabor y color al vino.

Por lo general, antes de la filtración se realizan una clarificación preliminar por medio de la adición de sustancias de naturaleza coloidal y trasiego. Esto es particularmente importante cuando se utiliza una membrana o ultrafiltración. Antes de embotellar, aquellos vinos blancos que contengan ácido málico o azúcar residual son filtrados hasta un punto de esterilidad a través de un medio que remueve toda la levadura y bacterias. Algunos enólogos no se arriesgan a perder características del vino y renuncian a cualquier tipo de filtración. Los vinos que no son filtrados tienden a tener más sedimentos y tienen un riesgo mucho mayor de sufrir inestabilidad microbial, es decir bacterias malolácticas o Bretanomices.

Private Vineyard

El equipo de vinificación determinara si este paso es necesario basados en la calidad del vino y el estilo deseado.

EMBOTELLADO

Antes de embotellar es necesario seleccionar el empaquetado del vino lo cual incluye el corcho, la botella, la cápsula, el diseño de la etiqueta y su impresión. Todas estas provisiones serán pedidas antes del embotellado. Dependiendo del estilo de vino y régimen de guarda, esto puede ocurrir de 6 a 24 meses después de la cosecha. Es conveniente que comience a pensar en el empaquetado de su vino. También tenga en cuenta que algunos elementos requieren una cantidad mínima y largos tiempos de entrega, tanto como de 3 a 4 meses, para pedir provisiones personalizadas como corchos o capsulas,

que provienen de Europa. El equipo de The Vines lo asistirá a lo largo del proceso, en cada una de las decisiones que tendrá que tomar y con toda la logística.

CONCLUSIÓN

El proceso de elaboración es una tarea excitante y dinámica. Teniendo en cuenta sus objetivos en la elaboración, nuestro equipo de vinificación y de manejo del viñedo manipulará sus uvas a lo largo de todo el proceso, comenzando en el viñedo, creando su vino desde su Private Vineyard.

Estamos muy emocionados de compartir este proceso junto a usted, y con el tiempo, esperamos que se vuelva más y más involucrado en la toma de decisiones del proceso de elaboración. Nuestro equipo se encuentra a su disposición para responder todas las preguntas o inquietudes que pueda tener. Esperamos ansiosos hacer vinos extraordinarios junto a usted!