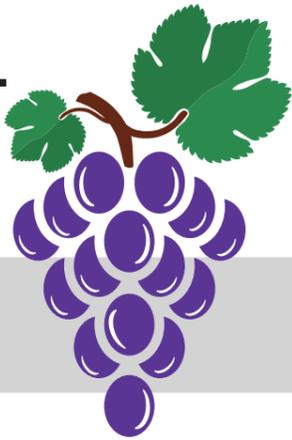


CÓMO SE HACE UN TINTO...

# MONTECILLO

1.



## VENDIMIA:

Recogida manual de la uva entre septiembre y octubre.

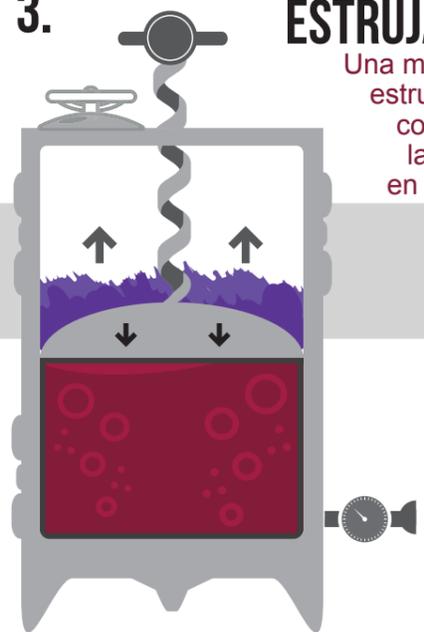
2.



## DESPALILLADO:

Proceso de separación de la uva del resto del racimo.

3.



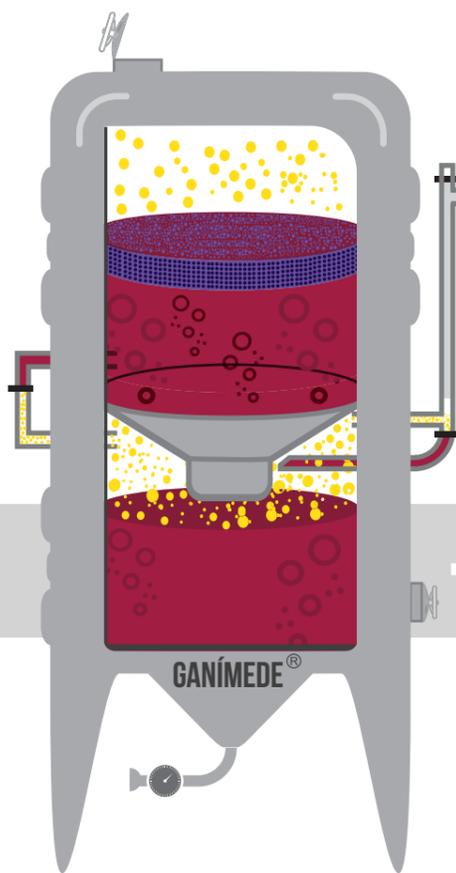
## ESTRUJADO:

Una máquina estrujadora convierte las uvas en mosto.

## 4. PRIMERA FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN:

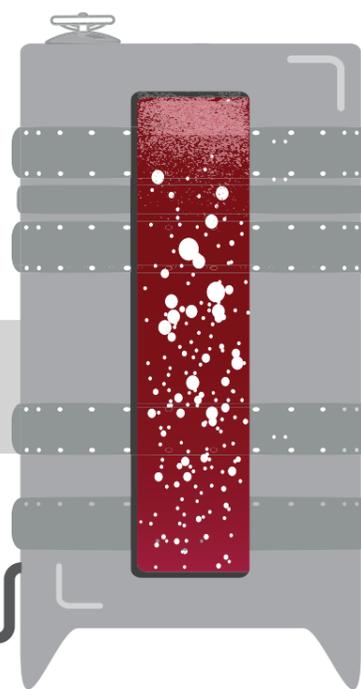
El primer proceso de fermentación transforma el azúcar en alcohol en los depósitos GANÍMEDE®

Simultáneamente, se realiza la maceración al estar el hollejo en contacto con el líquido dotándole de color, taninos y aromas.



## 5. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:

Transformación del ácido málico en ácido láctico para suavizar el vino.



## 6. CRIANZA:

El vino se traslada a una barrica de roble americano, francés o mixtas.

Dependiendo del tiempo que permanezca estaremos ante un Crianza, Reserva o Gran Reserva.



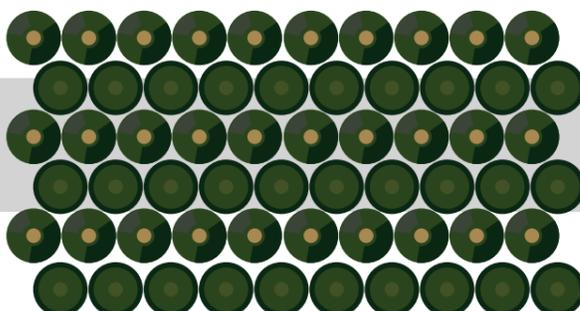
## 7. TRASIEGOS DE BARRICA

Las barricas se mantienen limpias y llenas para evitar que se oxiden o haya contaminaciones en los vinos.



## 8. REPOSO EN BOTELLA:

Dependiendo del nivel de crianza, el vino estará 6, 16 y hasta 40 meses reposando en nuestro botellero manual para llegar a la tienda en óptimas condiciones.



9.

