

# Bodega de vino tinto joven y crianza



Aarón Carballo, Gabriel Pérez, Alejandro  
Honorato, Laura Villar, Susana Marra



# De la uva al vino de calidad





# De la uva al vino de calidad



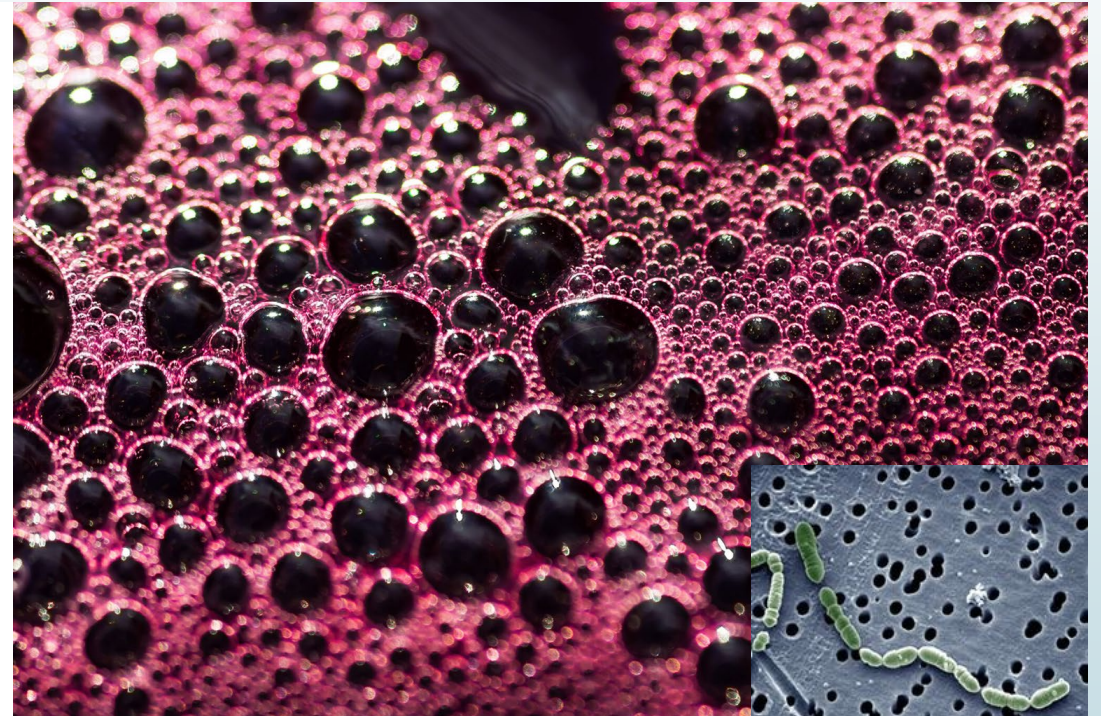
## Fermentación alcohólica



# De la uva al vino de calidad



## Fermentación maloláctica





# De la uva al vino de calidad



Recepción



Almacenamiento



Eliminación de residuos



# De la uva al vino de calidad



Estrujado



Fermentaciones





# De la uva al vino de calidad



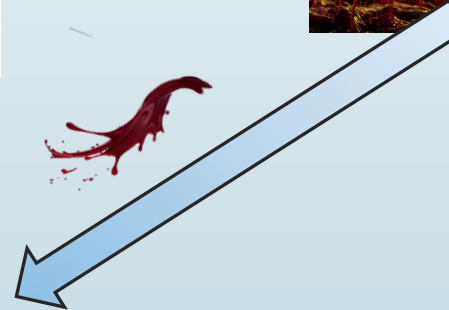
Estrujado



Fermentaciones



Prensado





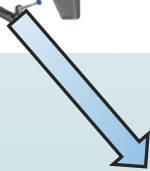
# De la uva al vino de calidad



Fermentaciones



Prensado



Vino crianza



# Vino crianza



Envejecimiento  
en barricas



Clarificación



Reposo en  
botella



>1 año



>1 año



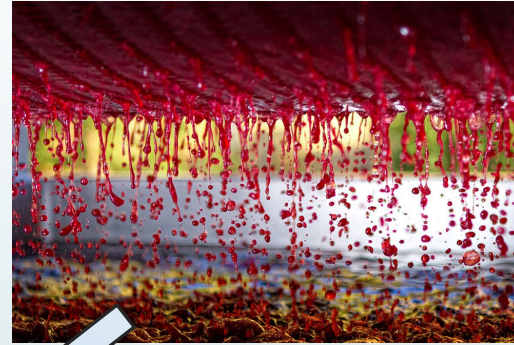
# Vino joven



Fermentaciones



Prensado



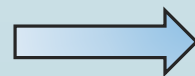
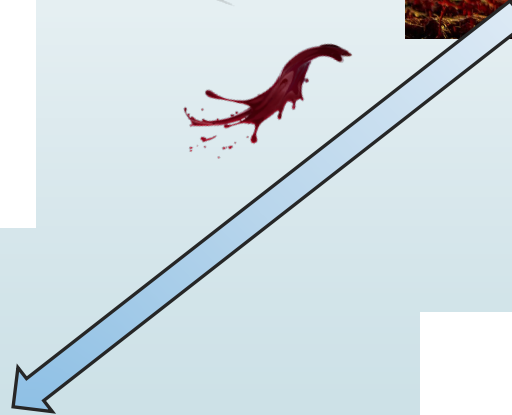
Clarificación



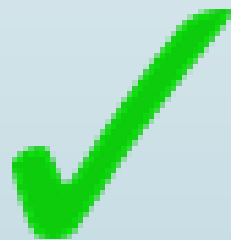
Reposo en  
botella



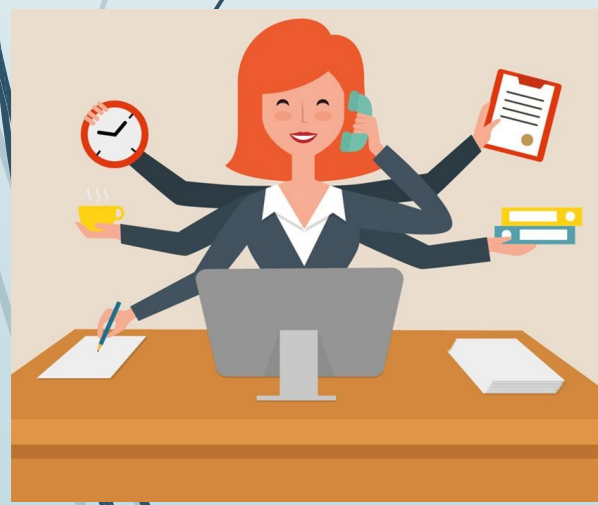
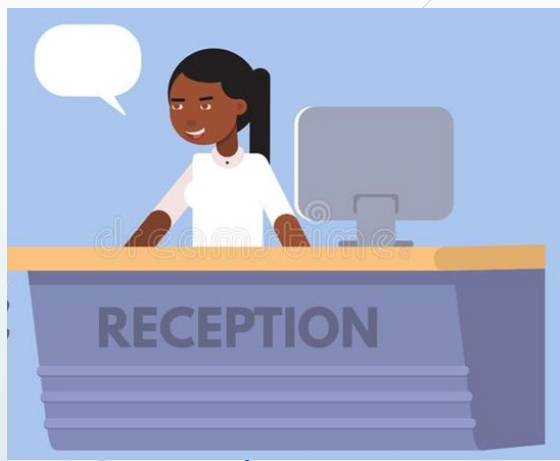
1-2 semanas



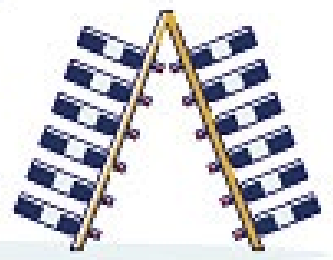
# Planificación







Operarios/as



Enólogos/as





# Rías Baixas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Orden de 21 de julio de 2009, de la Consejería del Medio Rural de la Junta de Galicia, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Rías Baixas y de su Consejo Regulador. Publicado en el DOG el 29.07.2009.





Sabor y aroma característicos

Alta calidad

Rías Baixas  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Gran variedad  
de sabores

Favorece el  
turismo  
enológico

Autenticación del  
origen geográfico

Fija población y ayuda a  
mejorar la economía de la  
zona



# Barricas de roble

Suaviza taninos  
Aporta aromas  
Aumenta su dulzura





# Máxima producción mínimo coste

Automatización del embotellado mediante:  
Encartonadora-empaquetadora  
Carga jaulones  
Limpiadora-llenadora-taponadora  
Etiquetadora-encapsuladora



Producción



Menor coste reduciendo el número de operarios en la sala de producción.

# ¿Y esto me dará beneficios?

- En menos de 2 años.
- Bajos costes anuales
- Elevadas ganancias netas

