



LA ELABORACIÓN

Bodega y Viñedos O. Fournier trabaja con proveedores de primera línea mundial, principalmente provenientes de Francia, Italia, Portugal y España, para los siguientes procesos en la elaboración de nuestros vinos en la actualidad:

Cosecha: Se realiza manualmente en cajas de 18 kg. por nuestros propios cosechadores, pudiendo de esta forma controlar la calidad de la uva desde el viñedo.

Selección de uva: se usa una mesa de selección, donde 6 de nuestros operarios eligen los mejores racimos. Adicionalmente, a partir de la vendimia 2004, se utiliza una segunda mesa de selección para la eliminación de raspones.

Molienda: Este proceso se realiza con una molidora descobajadora de rodillos ajustables de acero inoxidable. Solamente se realiza el estrujado de la mitad de nuestra uva. A partir de la vendimia 2004, ésta llegará a los tanques por gravedad sin la utilización de bombas. Hasta la fecha se utiliza una bomba peristáltica de última generación.

Fermentación: Se realiza en tanques de acero inoxidable y piletas de cemento, ambas con placas de refrigeración internas. Desde la vendimia del 2002, se utiliza nieve carbónica para realizar la maceración en frío de nuestros mejores vinos.

Prensado: La bodega posee una prensa hidráulica vertical de canastos y con control de presión electrónico, para el prensado de los orujos.

Guarda: A partir de la cosecha 2002, se ha comenzado a utilizar roble francés, en un 80%, americano y de Europa Central. Las barricas se encuentran en cavas donde se mantienen estrictos controles de temperatura y humedad. En la actualidad, se están adquiriendo barricas provenientes de tonelerías tan reputadas como Seguin Moreau, Demptos, Radoux, Saury (Francia), Murúa y Martín (España).

Más información en www.ofournier.com