



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 de elaboración de nuestros vinos:

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 40 de nuestros operarios eligen los mejores racimos. Adicionalmente, a partir de la vendimia 2002, se utiliza una segunda mesa de selección para la eliminación de raspones.

Molienda: Este proceso se realiza con una moladora descobajadora de rodillos ajustables de acero inoxidable. Solamente se realiza el estrujado de la mitad de nuestra uva. Ésta llega a los tanques por gravedad sin la utilización de bombas.

Fermentación: Se realiza en tanques de acero inoxidable provistos de placas por donde circula agua caliente y fría. A partir de la vendimia del 2002 se utiliza nieve carbónica para realzar 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: La crianza del vino se realiza en barricas de 225 litros de roble francés, en un 80% y americano en un 20%. Las barricas se encuentran en cavas subterráneas donde se mantienen estrictos controles de temperatura y humedad. se usan barricas provenientes de tonelerías tan reputadas como Seguin Moreau, Sylvain, Demptos, Radoux, Saury (Francia), Murúa, Martín (España) y Nacional (Chile).

Más información en www.ofournier.com