



## LA ELABORACION

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 cosechadores, controlando así la calidad de la uva desde el viñedo.

**Selección de uva:** Se usa una mesa de selección, donde 8 de nuestros operarios eligen los mejores racimos y bayas.

**Molienda:** Este proceso se realiza con una moladora-despalilladora de rodillos ajustables de acero inoxidable. Solamente cuando la situación lo amerite, se realiza el estrujado de parte de nuestra uva.

**Fermentación:** Se realiza en tanques de acero inoxidable provistos de camisas por donde circula agua caliente y fría. Además se utilizan nieve carbónica para realizar la maceración en frío de todos nuestros vinos.

**Prensado:** Se realiza a través de una prensa neumática con control de presión electrónico, para el prensado de los orujos.

**Guarda:** La crianza del vino se realiza en un 100% en barricas de 225 litros de roble francés. Éstas se encuentran en una sala que mantiene la temperatura y humedad en los rangos óptimos de cada etapa de la crianza. Se usan barricas provenientes de tonelerías tan reputadas de Francia.

Más información en [www.ofournier.com](http://www.ofournier.com)