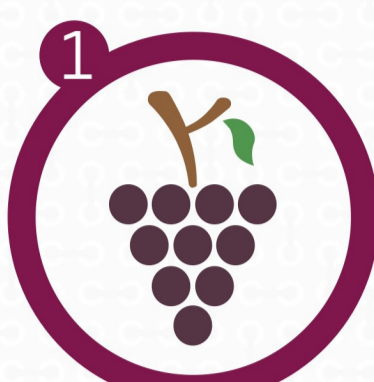




# COMO O VINHO É FEITO?



## 1. Colheita

Uma das decisões cruciais para um vinicultor é o início de uma colheita. Escolher o momento perfeito para começa-la é complicado. As uvas precisam estar maduras para o vinho manter sua qualidade, mas, se ficarem nas videiras por um longo período, a chance de que a safra seja danificada devido ao frio ou doença aumenta.

## 2. Desengace e esmagamento

Agora que as uvas foram colhidas, é hora de extrair seu suco. Primeiro elas serão desengaçadas e, em seguida, esmagadas. A maioria dos produtores de vinho usam máquinas que esmagam com cuidado as uvas sem romper as sementes. Quando esmagadas, as sementes podem levar a um tanino muito intenso e normalmente com amargor. Para alguns vinhos, como os espumantes, este passo é ignorado, e as uvas passam por um processo denominado whole cluster ao invés de serem pressionadas.



## 3. Fermentação

Depois da bebida extraída, é hora de começar o processo de fermentação. A fermentação é quando o líquido é abrigado em um recipiente (como barricas de carvalho ou cubas de aço inoxidável) e está exposto a levedura e ao calor. O trabalho do fermento é para corroer os açúcares da bebida e convertê-la em álcool e CO2. Claro, o CO2 não ficará no líquido de fermentação (caso contrário, você teria uma bebida carbonatada, como o vinho espumante). Ele simplesmente será liberado no ar.

## 4. Envelhecimento



Após a fermentação, o vinho recém-feito é então transferido para outro barril, como o de carvalho, para começar o processo de envelhecimento. Deixar o vinho por um tempo específico dentro do barril pode fazer toda a diferença para o produto final. O vinho tinto envelhecido em carvalho tende a ter aromas de baunilha, couro e tostados.

## 5. Engarrafamento



Como o envelhecimento ocorre em barricas de carvalho, é preciso testar a bebida em intervalos regulares. Uma vez que o vinho tenha envelhecido na quantidade de tempo adequada, é chegada a etapa final antes de invadir as prateleiras.

## O PROCESSO NÃO ACABA POR AÍ!

### Sabemos que...

A temperatura influencia demais na degustação, até mesmo aqueles vinhos mais simples podem sofrer danos em seu sabor se não armazenado em um ambiente adequado. Para isso, as adegas climatizadas cumprem papel fundamental como ferramenta de conservação dos rótulos, seus aromas e sabores, mantendo ainda as garrafas longe das temidas oscilações de temperatura ou trepidações.

CLIQUE E CONFIRA A LINHA DE ADEGAS DA ART DES CAVES:



WWW.ARTDESCAVES.COM.BR

