

CONOCENOS UN POCO MAS  
PINCHANDO EN  
LAS IMAGENES



Estimado amigo:



En este boletín vamos a hablar de la recién terminada **vendimia del 2009**. Ha sido una campaña bastante larga. Comenzamos a meter los primeros **remolques de uva el día 25 de Septiembre y hemos acabado el día del Pilar**.



Entre los *protocolos de limpieza previa a vendimia, la toma de muestras en cada viñedo, la recogida del fruto, fermentación y su prensado* hemos estado **más de 40 días trabajando ininterrumpidamente en bodega**.

Empezamos las vendimias con cierta incertidumbre sobre el estado de las uvas; los parámetros medibles y cuantificables nos reflejaban una cosecha de gran calidad, pero estábamos preocupados por **las suaves temperaturas nocturnas**. La uva (al contrario que el vino) es amante de los contrastes de temperatura; sol durante el día y fríos nocturnos.

Finalmente, con los vinos ya fermentados podemos hacer una primera valoración: Una cosecha de **gran calidad** que proporcionará unos vinos **muy aptos para su guarda en barrica**.

*La fermentación de los vinos blancos está siendo muy lenta y pausada. Todavía hoy siguen fermentando a una temperatura muy baja (15°C) y de una manera continuada, lo que nos hace esperar vinos tan aromáticos y afrutados como los del año pasado.*

**El grado medio** que tenemos hoy en bodega es de **es de 13,3° y el estilo de los vinos es el habitual de Murillo Viteri: Vinos, suaves, redondos y fáciles de beber**.

## ¿Sabías que...?



Se puede controlar la temperatura del vino durante la fermentación de dos formas habituales: Una es "**duchando**" constantemente el depósito con agua, o bien mediante **camisas de refrigeración** incorporadas en los depósitos como esta foto.

Si utilizásemos el sistema de duchas nuestro consumo de agua durante la fermentación rondaría los 2 millones de litros de agua. Con el sistema que utilizamos en bodega consumimos 2 metros cúbicos, que luego reutilizamos al final de campaña para riego de viñedos.