DEL RACIMO A LA COPA

Proceso general del vino y del espumante

1 · UVA / VENDIMIA
Cosecha de la uva

2 · SELECCIÓN
Recepción y elección

3 · ESTRUJADO / PRENSADO
Obtención del mosto

4 · FERMENTACIÓN
Azúcar → alcohol

5 · VINO BASE
Punto de partida

VINO TRANQUILO Sin burbujas	VINO ESPUMANTE Con burbujas
CRIANZA Acero · barrica	2ª FERMENTACIÓN* GENERA CO2 (dióxido de carbono)
CLARIFICAR Estabilizar	CRIANZA + DOSAGE Define el estilo
EMBOTELLADO Botella → copa	ESPUMANTE Burbujas → copa

¿CÓMO SE ELABORAN LAS BURBUJAS?

TRADICIONAL · 2ª fermentación en botella

CHARMAT · 2ª fermentación en tanque

ANCESTRAL / PÉT-NAT · UNA SOLA FERMENTACIÓN

Comienza en tanque y termina en botella.
El CO2 (dióxido de carbono) queda atrapado y forma las burbujas.