



Publicado en (<http://new.fincaelrefugio.es>)

[Inicio](#) > Vendimia

Vendimia



De la viña surge el vino

Las plantaciones están rigurosamente controladas, desde el comienzo de la preparación del terreno hasta el más mínimo trabajo que se pueda realizar. Este proceso se ve reflejado en las 6 variedades ^[1] de vid existentes en la finca.

Tempranillo, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Merlot, son nuestras cepas más arraigadas que junto a la reciente incorporación de Petit Verdot y Verdejo conforman un amplio abanico de variedades de las que nacen, vinos con ensamblajes complejos y equilibrados y varietales con personalidad.

Las formaciones y plantaciones están dispuestas con verticalidad, mejorando la captación de las abundantes horas de sol y proporcionando un pequeño ecosistema para cada una de las cepas y para todo el viñedo.

Desde la viña hasta la copa, el proceso de elaboración combina el saber hacer, con unas instalaciones modernas y una red de distribución que permite que nuestros vinos lleguen a todos los rincones del planeta.



Vendimia

Se analiza semanalmente la evolución de 200 granos de uva respecto a cuatro parámetros: el peso, el pH y el grado Beaumé que van aumentando y la acidez total que va disminuyendo. El análisis de estos parámetros nos dará la 'Curva de maduración' que marcará el inicio de la vendimia. La vendimia se realiza separando las distintas clases de uva, con una elaboración varietal.



Fermentación Alcohólica

La temperatura de fermentación, se fija entre 25° y 28° C. Se controla a través de las camisas que rodean los depósitos de acero inoxidable, por las que circula agua fría. Durante el tiempo que dura la maceración, de 6 a 12 días, se realizan tres o cuatro remontados diarios.

Actividad Malolactica

Una vez terminada la fermentación alcohólica y mediante la intervención de las bacterias lácticas, comienza la actividad maloláctica, en la cual el ácido málico se convierte en ácido láctico. Este es el momento en que el vino pierde parte de su acidez y aparece en boca más redondo y graso.



Obtención de vinos

El cuidadoso seguimiento de todos los procesos anteriores da como resultado la obtención de vinos de calidad de cada una de las variedades vendimiadas. De esta selección nacen cada año nuestros vinos jóvenes, crianza y próximamente reserva.

[Tweet \[2\]](#)

[Aviso legal](#) - [Política de Privacidad](#) -
[Métodos de pago](#) - [Política de cookies](#) - [Cancelaciones y devoluciones](#) - © 2013 - [nroot](#)
servicios informáticos

[Tempranillo](#)
[Syrah Roble](#)
[Cabernet](#)
[Petit Verdot](#)
[Quorum](#)
[Syrah Rosé](#)
[Verdejo](#)
[Sill Red](#)
[Sill Rosé](#)
[Sill White](#)



URL de origen (obtenido en 17/12/2025 - 08:07): <http://new.fincaelrefugio.es/es/vendimia>

Enlaces:

[1] <http://new.fincaelrefugio.es/es/variedades>

[2] <http://twitter.com/share>