



Logroño

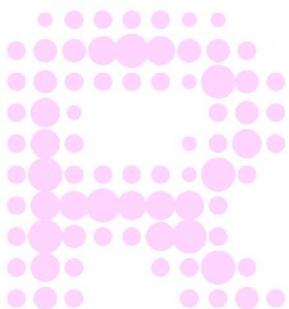
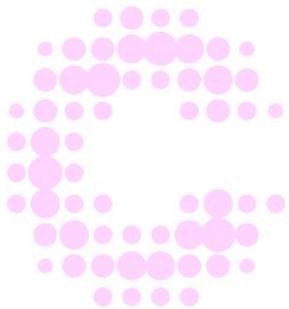
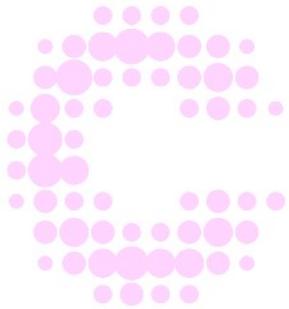
4. L'arrivée au domaine viticole

Le mode de production des nouvelles caves était très différent de la méthode traditionnelle des viticulteurs locaux. Traditionnellement, ces vendangeurs produisaient du vin à partir de raisins entiers qui fermentaient dans des lacs ouverts, dans des caves creusées à la périphérie de chaque village.

En revanche, les caves à orientation française recevaient les raisins et les transportaient par wagons et autres moyens jusqu'aux égrappoirs.

Cette machine séparait les raisins de la rafle de chaque grappe, entamant un processus de vinification totalement différent de celui des anciens vendangeurs de La Rioja.

Une fois les grappes égrappées, le moût et les raisins sont transportés dans les cuves de fermentation.



CENTRO DE
LA CULTURA
DEL RIOJA