



Viña Real

Bodega de Laguardia

A vista de pájaro

La nueva bodega Viña Real combina las mejores tradiciones en el manejo del vino y la uva con las últimas tecnologías de producción.

El camino del vino

1 La uva es depositada en tolvas automáticas que tratan suavemente los racimos y los canalizan a las cintas transportadoras.



2 Después de pasar una selección manual, la uva cae en pequeños depósitos móviles de acero inoxidable.



3 Los depósitos son elevados por una grúa que los sitúa sobre los depósitos de fermentación.



Nave de almacenaje/expedición

Reposo en Túneles

La crianza se lleva a cabo en dos calados, túneles gemelos excavados en la roca del cerro. Cada túnel puede albergar 5 millones de botellas o 14.000 barricas.



Un sistema natural

El edificio con forma de tina es el corazón de la bodega. Alberga la sala de fermentación donde el vino reposa y pasa a barricas. El proceso aprovecha la gravedad para tratar la uva con el máximo cuidado.



Entrada de visitantes

Parking

Parking

Zona de carga

Planta de embotellado

Entrada de vendimia

Oficinas, comedores y laboratorios

Nave de vinificación

Calle de entrada a los túneles (nivel inferior)

Túnel de enlace

Túneles

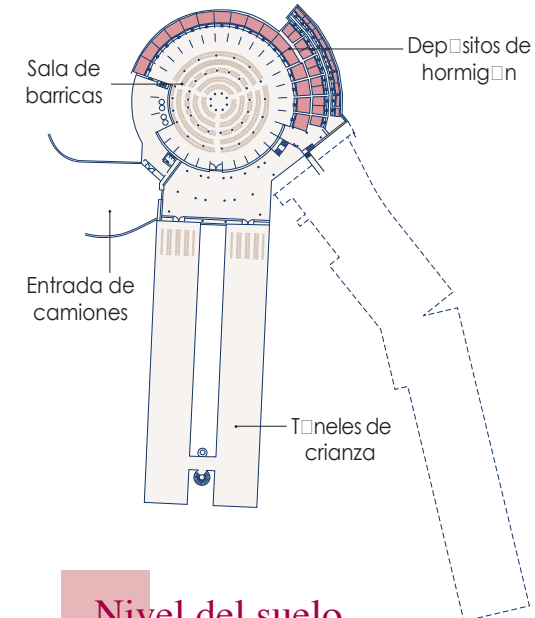
Cerro de La Mesa

Zona de descarga de la uva

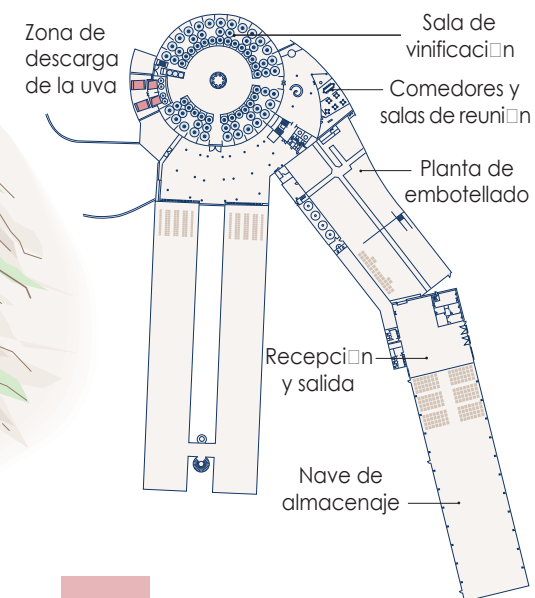
Una báscula pesa los remolques de uva a su llegada.

Entrada principal

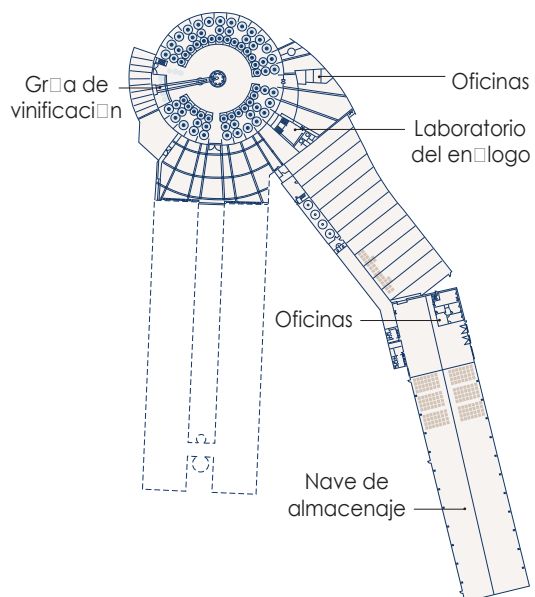
Nivel sótano



Nivel del suelo



Primer piso



Vendimia manual

Viña Real cultiva la mitad de su producción en los pagos cercanos a la bodega. El resto es contratado con proveedores locales.



El embotellado

Los caldos que ya están preparados pasan a la planta de producción, una nave diáfana donde se embotellan y etiquetan.



La ciencia del vino

El edificio anexo a la tina guarda los secretos del laboratorio del enólogo y las instalaciones principales de acogida a los visitantes, con varias salas de reuniones, comedores y salas de cata.

4 La grúa coloca los dos depósitos de forma que las bocas coincidan. El mosto cae así en los depósitos de acero inoxidable.



5 Tras la fermentación alcohólica, el vino se traspa a depósitos y barricas para la fermentación maloláctica.



6 Los caldos son distribuidos para su crianza en las cavernas o los túneles excavados en el cerro.



7 Transcurrido el tiempo adecuado, el vino se filtra y se envasa en la planta de embotellado. La crianza en botella se hace en las cavernas.

