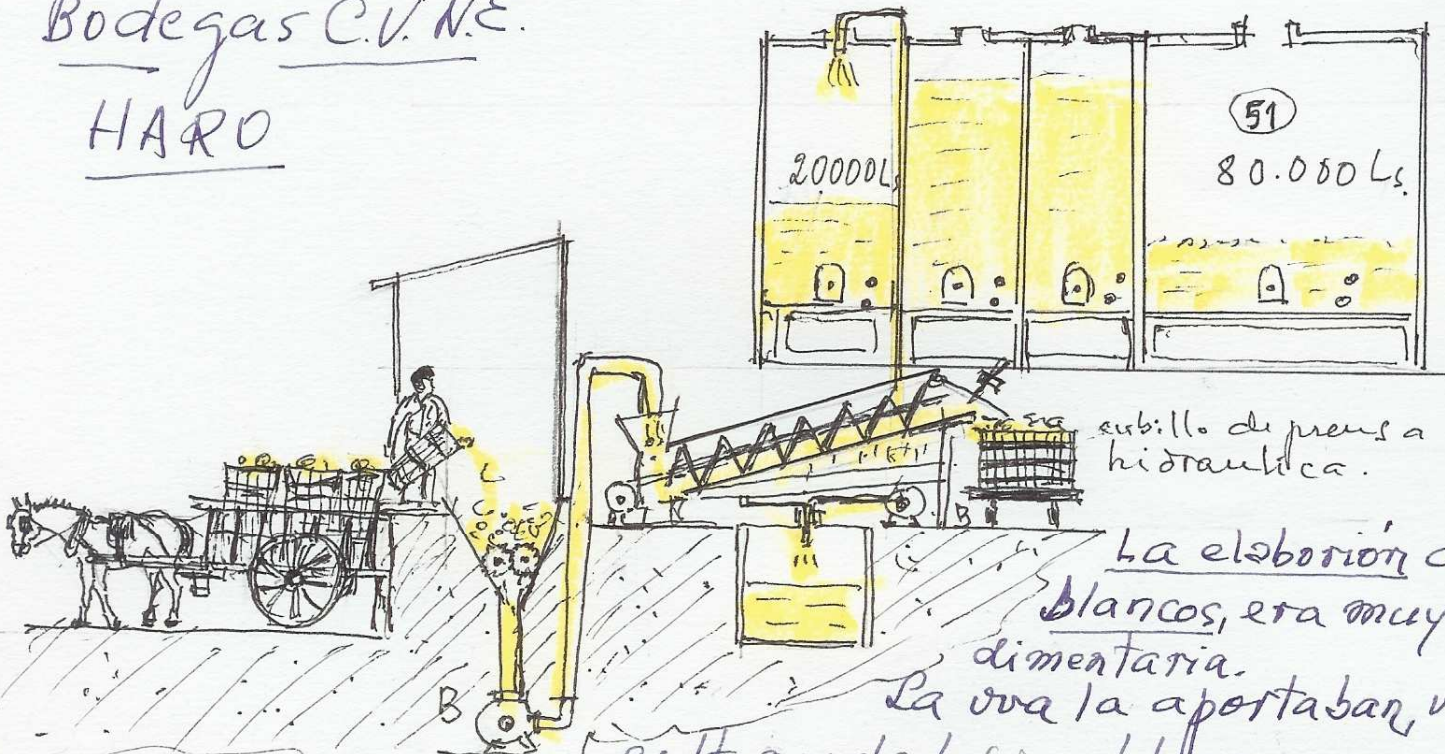


# ELABORACION DE BLANCOS - DECADA DE LOS "60"

Bodegas C.V.N.E.

HARO



La elaboración de blancos, era muy rudimentaria.

La uva la aportaban, viti-

cultores de los pueblos cercanos a Haro, como Cihuri, Anquiana, Tirgo, Sajazarra... etc.

La variedad principal, era la Vidura (en menor cantidad la garnacha blanca, malvasia y el calagranó.

Esta última venia de Cuzcurrita y salíamos, techara-

la pues daba muy poco grado, y daba vinos, ácidos de paladar astringente (no despalillábamos)

La uva venia en comportas, que se descargaban en la tolva y caía sobre el dillo, que la atravesaba, yendo a parar a una bomba de vendimia, que la subía a un tormillo sin fin, (escurridor dinámico), donde escurria el mosto a un torco, del que se subía a los depósitos, para blancos, dejándolos durante la noche para que defungarían (solamente se añadía  $SO_2$ )

Al día siguiente, se pasaban los "claros" al dpto N° 51 de 80.000 litros, donde fermentaban (fermentación continua) Los "bajos" fermentaban aparte.

Los vinos, obtenidos en las prensas se unían a los bajos.

Posteriormente, apareció la "bentonita" (E. Reynaud), que mejoró el defungado, eliminando proteínas, más tarde, las enzimas pectolíticas. La despalilladora

Los depósitos metálicos, con control de temperatura.

... las levaduras seleccionadas, el Policlav B.T. (p.v.p.p) -