



PALACIO DE CANEDO

Bodegas y Viñedos

La Iglesia, s/n
24546 – CANEDO
EL BIERZO – LEON
Tfno. 987 563 366

info@pradaatope.es

DETALLES TÉCNICOS XAMPRADA.

Fecha de Vendimia: Desde 20 de Agosto a 10 de Octubre.

Vendimia: Recolección manual en cajas de plástico de 20 Kg. Al amanecer para recolectar la uva lo mas fresca posible.

Recepción de la uva: se reciben las cajas anotando su cantidad y procedencia, se descarga las uvas sobre una mesa de selección para eliminar aquellas que no estén en perfecto estado. Se le aplica un ligero prensado a la vendimia en una prensa horizontal neumática para no dilacerar las partes sólidas de las uvas.

Depósitos: todos construidos en acero inoxidable y con control de temperatura, de capacidades que oscilan entre los 50 Hl. y los 200 Hl.

Prefermentación: El mosto es enfriado en un intercambiador de calor y transportado a un depósito de acero inoxidable para su desfangado estático.

Fermentación: con levaduras autóctonas. Temperatura controladas entre 10 y 20 °C

Postfermentación: Clarificación del vino y estabilización tartárica del mismo por frío.

2ª Fermentación en botella (Toma de espuma)

con la llegada de la primavera se realiza la toma de espuma por el método tradicional o Champenoise, este esta compuesto por las siguientes etapas:



PALACIO DE CANEDO

Bodegas y Viñedos

La Iglesia, s/n
24546 – CANEDO
EL BIERZO – LEON
Tfno. 987 563 366

info@pradaatope.es

Tiraje: consiste en añadir al vino base elaborado azúcar ecológico y levaduras autóctonas para provocar la 2ª fermentación, este licor de tiraje se embotella en botellas champanesas que se cierran con un obturador de plástico y un tapón corona.

Rima: almacenamiento en posición horizontal de la botellas durante un periodo mínimo de 9 meses, durante los cuales tiene lugar la 2ª fermentación en el interior de la botella.

Fase de pupitre: se llevan las botellas boca a bajo a unos jaulones susceptibles de ser volteados, y en estos se le da 1/8 de vuelta durante 15 días, para conseguir arrastrar los restos de fermentación hacia el cuello de la botella.

Fase de punta: las botellas boca abajo se dejan reposar en una posición completamente vertical durante 7 días.

Degüelle: una delicada operación manual, que consiste en congelar el cuello de la botella, luego expulsar las lías que se han depositado, (por efecto de la presión generada en el interior de la botella como consecuencia de la 2ª fermentación, que en ella tuvo lugar).

Finalmente se rellenan las botellas con licor de expedición y el resto con más vino espumoso hasta reestablecer el volumen inicial de la botella..



PALACIO DE CANEDO

Bodegas y Viñedos

La Iglesia, s/n
24546 – CANEDO
EL BIERZO – LEON
Tfno. 987 563 366

info@pradaatope.es

La botella se vuelve a tapar con tapón de corcho y este se sujeta con un alambre.

Finalmente queda vestir la botella con la etiqueta.

Llevamos desde el año 1991 elaborando nuestro Xamprada. En el año 1989 construimos la bodega y nuestra filosofía de experimentar con nuestras producciones nos dio como resultado una excelente conjunción para la elaboración de un vino espumoso de las variedades Chardonnay y Godello.