

DAVID

E

L



V

I

N

D

David

20/1

EL VINO

El proceso del vino es:

- 1ª) - Tener una viña.
- 2ª) - Regarla, arriarla y cuidarla.



- 3ª) - Con el calor del sol, crecen sus frutos y se maduran.



4º) - Llego a Septiembre, la uva ya está madura, hay que recogerla. Se corta y se carga para los remolques.



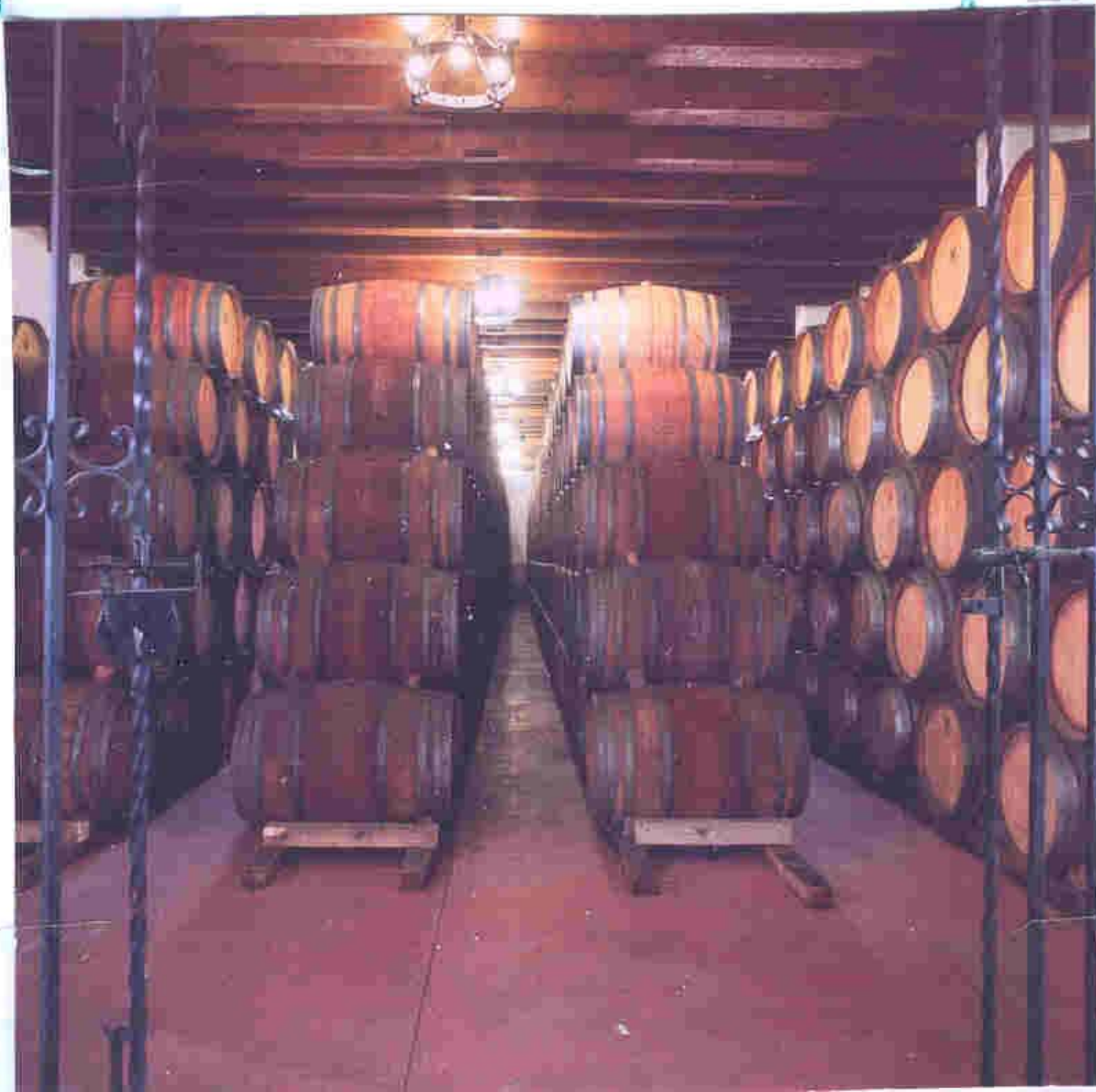
5º) - Una vez cargado en el remolque, se transporta hacia la bodega.



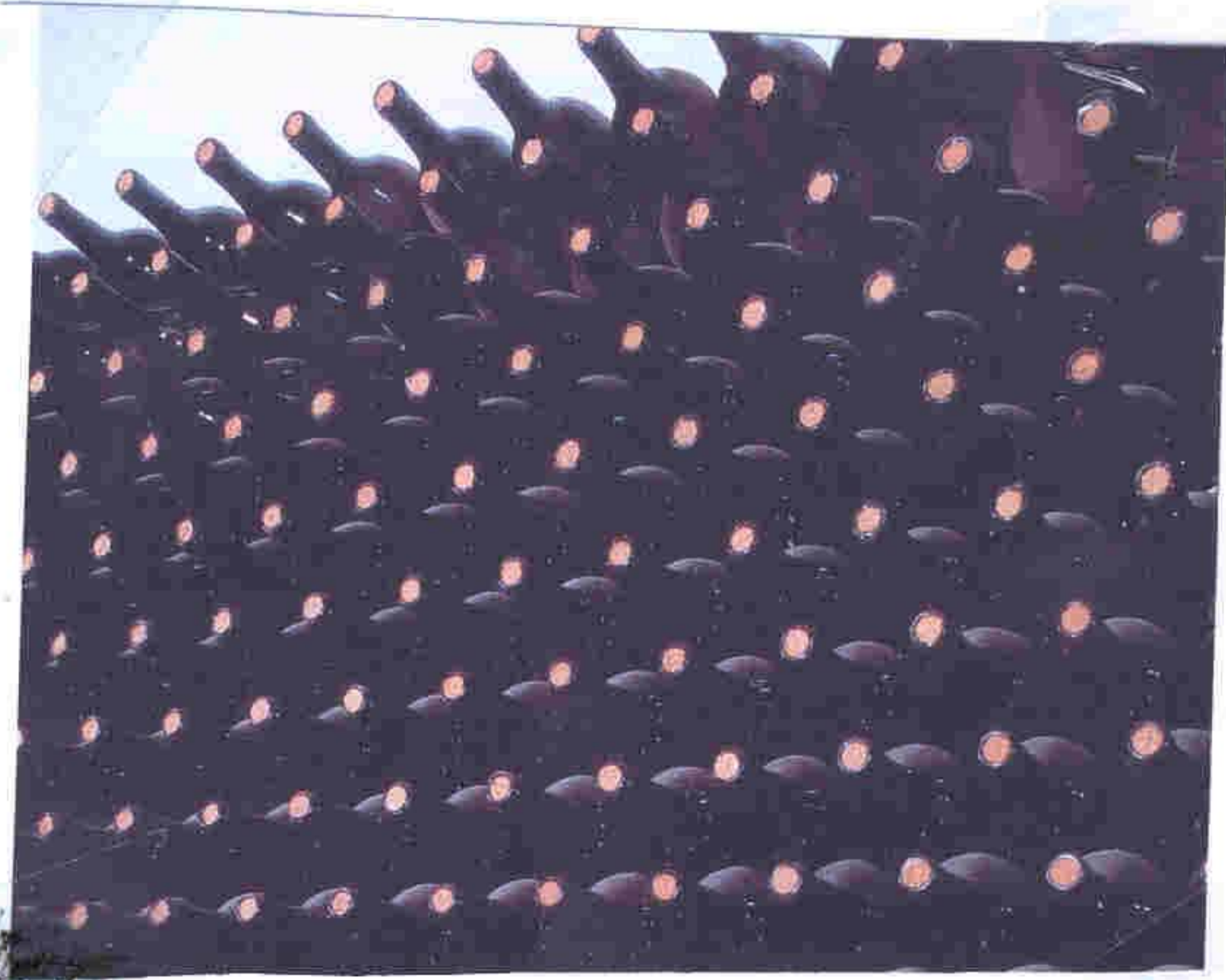


Las uvas se pisan y el liquido se llama mosto.

6^o) - Ese liquido se echa en unas cubas o barricas, alli se dejan durante un tiempo para que ese mosto se haga vino,



7.) - Una vez hecho el vino, se saca para botellas
(Este proceso suele ser a partir de Enero.)



Vº B

FIN.