

Bodegas Navarro López



Inicio

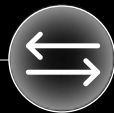


- Contexto histórico de la bodega.
- 1ª fase de la producción de vino.
- 2ª fase de la producción.
- 3ª y última fase de la producción.
- Curiosidades sobre la bodega.



Historia

Historia



El legado

Comencé mi andadura en el sector siendo un niño, trabajando en el viñedo familiar o transportando por Madrid, cubas, bocoyes y pellejos de vino. En 1988 me establecí por mi cuenta adquiriendo la primera bodega, situada en la calle Real de Valdepeñas. Hoy en día esas instalaciones dan cabida a nuestro particular centro de difusión de la cultura del vino a través de actividades enoturísticas. Ya en 2001, la bodega se trasladó a su ubicación actual al norte de Valdepeñas; un lugar único en mitad de los viñedos entre las sierras del Peral y de Sierra Prieta. Este momento fue crucial en el proceso de expansión e internacionalización. A partir de ahí la bodega dió el salto a otras zonas de elaboración de España.

Enfoque tradicional

Bodegas Navarro López es una compañía vinícola que goza de amplio reconocimiento internacional. Sus señas de identidad son calidad, valor añadido, innovación y sostenibilidad.



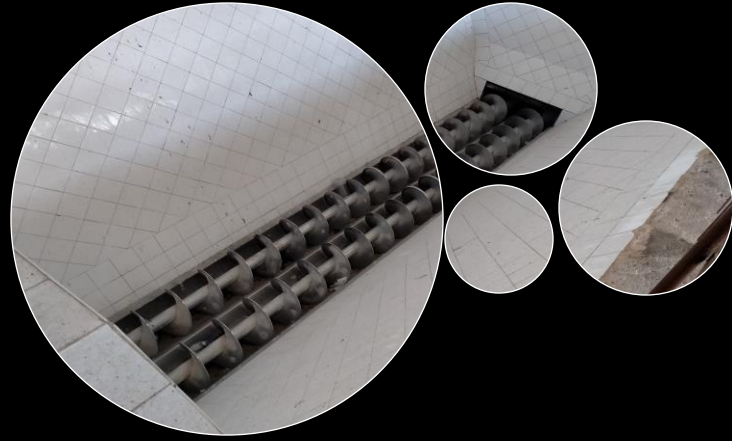
Carácter familiar

En la actualidad, Navarro López mantiene su carácter familiar. Francisco y Ana Navarro, hijos del Presidente Doroteo Navarro han recogido el testigo de su padre aportando un enfoque moderno a la empresa.



**1ª fase de
producción**

1ª fase de producción



Preparación

Una vez se había separado la uva y almacenado en las tinajas esta uva se la hacía pasar por una prensa de husillo. Esta máquina lo que hacía era aplastar la uva y convertirla en una pasta.



Almacenamiento

Esta pasta era llevada a las tinajas donde la uva se dejaba reposar durante meses o incluso años. Una vez se ha fermentado bien y se han mezclado los aromas y los sabores se pasa a un proceso de calentamiento que podía durar hasta 12 horas. Este proceso consistía en batir y calentar al mismo tiempo la pasta de uva que posteriormente se obtenga un vino temprano.

Pesado de la uva

Al cosechar la uva antiguamente se transportaba en carros tirados por burros. Una vez se ha llegado a la bodega, toda la uva es pesada manualmente. Al terminar de pesarla se exprimía un poco para degustar y saber si la uva estaba buena y lista para la preparación. Una vez se daba el visto bueno toda la carga era depositada en unos tornillos sin fin que separaban la uva del raballo y a su vez esta era transportada a las tinajas.

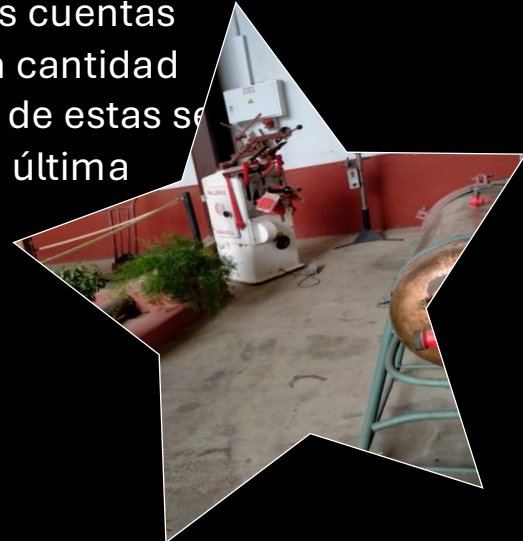
**2ª fase de
producción**

2ª fase de producción



Últimos retoques

Los últimos retoques que se hacen antes de pasar al último paso se hacen unas cuentas de las botellas recolectadas con la cantidad de uvas. Luego una pequeña parte de estas se destinan a la venta y otra parte a la última fermentación.



Embotellamiento

Una vez que se ha fermentado y calentado, el vino se extrae de la parte inferior de las tinajas con unos huecos que previamente han sido tapados con tapones. Primero se quita el de más arriba que sirve para extraer el vino y posteriormente se utilizará el segundo para extraer los restos solidos de la mezcla resultante. Por último, se embotella y se le pone el corcho en una prensa manual.



Etiquetado

Cuando se ha puesto el vino en la botella se procede a poner la etiqueta con una maquina automática que es una de las primeras máquinas de este tipo en ser automáticas y eléctricas.

**3ª fase de
producción**

3ª fase de producción



Venta

Se da por finalizado el proceso cuando estos vinos se ponen a la venta el cliente después de un mayor reposo.



Ultimo reposo

Por ultimo las botellas que se han elegido se someten a un último reposo este atendiendo a las características deseadas. Por ejemplo, si queremos un vino de crianza: este debe estar en reposo entre 4-5 años, si queremos un vino reserva: tiene que estar de 8-10 años y por último si queremos obtener un vino gran reserva : tiene que estar 15 años o más.



Curiosidades



Construcción tinajas Vinos

Una gran curiosidad es que su construcción fue primeriza a las paredes del edificio. Estas se construyeron capa por capa con barro. Después de la quema de la pasta de uva en el interior de estas no había oxígeno, por lo que si entrabas o respirabas el interior que contenía(CO₂) llegabas a morir. Es la única bodega del mundo que tiene tinajas.

La bodega contenía algún vino perteneciente a los años 1993, estos todavía están en un proceso de fermentación. Entonces al terminar este proceso se les consideraría vinos gran reserva.

Bodega

La bodega por desgracia solo se conserva como punto de venta, de conferencias y como museo a día de hoy ha dejado de funcionar exactamente dejó de funcionar en 2001 y su ubicación actual se encuentra en las afueras.

