



La crianza en tinajas de barro

Terres d'Autan & AZ3 Oeno

Las TINAJAS de TERRACOTA

98 cm altura
140 a 150 litros
50 a 60 kg en vacío
Solo arcilla cocida a $> 1.000^{\circ}\text{C}$
No modifica el perfil del vino.
Piezas artesanales de moldeado manual
Cocción y curado específico Terres d'Autan

Disponibles en caja-palet con 2 unidades

10 años de experiencia avalan el savoir-faire de Terres d'Autan



La estructura microporosa de la tierra cocida permite un intercambio líquido/gas entre el contenido y el ambiente externo. Esto se traduce en un aporte lento y constante de oxígeno y en concentración por evaporación. Para dominar estos fenómenos, **Terres d'Autan** ha desarrollado el programa de moldeado, curado y curva de cocción específicos, para reducir la porosidad a los niveles adecuados para la crianza de vinos.

Oxigenar y concentrar lentamente, con un respeto absoluto por el vino

Mecanismo de CRIANZA

Un botijo enfría agua mediante evaporación masiva provocada por su porosidad y una elevada superficie de líquido en el espacio de cabeza. Para criar vino necesitamos ralentizar esos fenómenos para que la oxigenación y evaporación sean lentas y controladas. Lo conseguimos en dos fases: en fabricación bajando la porosidad y eliminando el espacio de cabeza, y durante la crianza asegurando un cierre hermetico y una política de rellenos racional.



El no tan simple “mecanismo del botijo” rige los fenómenos físicos de la crianza en tinaja, pero con objetivos diferentes.



Objetivo: vinos con perfil fruta, fresca o madura, que precisan un aporte lento de oxígeno para su estabilización y moldeado, pero que por su perfil varietal ó por su estilo no admiten los aportes de la madera.

LA PREPARACIÓN de la TINAJA para la crianza

La sala de crianza debe cumplir las condiciones higiénicas adecuadas, temperatura constante de 12 a 15°C y humedad relativa del 65 a 80%.

Ubicar las tinajas sobre soportes de madera ó palets, nunca directamente sobre el suelo. Evitar acumulación de agua bajo las tinajas.



Antes de la crianza

Llenar las tinajas con agua potable de bajo contenido en cloro hasta desbordar, tapar y mantenerlas durante 20 días. Relleno diario durante la primera semana con desbordamiento para mojar también la superficie exterior; luego en función del consumo. Una vez hidratadas, vaciar, escurrir y llenar con vino

Durante la crianza

Relleno diario los 10 primeros días, semanal hasta los 2 meses, luego según demanda y objetivos de oxigenación y concentración, (tapones de nivel Niv'O2).
Controles analíticos y organolépticos periódicos.

LA LIMPIEZA, una operación sencilla pero delicada



Para eliminar los posos y tartratos que deja el vino en las paredes interiores emplear **vapor a 110°C**. El vapor desprende los posos y penetra en los poros para una completa desinfección.

¡¡ATENCIÓN!! el exterior quema.

Una vez el vapor ha desprendido los posos, situamos la tinaja sobre un soporte adecuado y los eliminamos con agua caliente a presión, la dejamos escurrir totalmente mientras limpiamos el exterior.



Vinos que enamoran

*fruta, frescor, complejidad
estructura, volúmen, armonía*

