



AZBOENO
ENOLOGÍA VIVA

ENVASES CÁLIDOS

The background of the slide is a close-up photograph of a potter's hands. The hands are covered in wet, greyish-brown clay and are positioned on a pottery wheel. The wheel is in motion, creating a blurred effect. The potter is wearing a blue t-shirt. An orange decorative line is visible on the right side of the image, curving upwards and then downwards.

La crianza en tinajas de barro

Ánforas Húngaras

Las TINAJAS de TERRACOTA

Los elementos de la naturaleza tierra, agua, aire y fuego hacen posible crear nuestras ánforas contemporáneas únicas que nos recuerdan la antigua artesanía de la cerámica de terracota en la historia.

***Manteniendo la
pureza de los vinos***

***25 años de experiencia avalan el savoir-faire de
THAP***

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, **Hungarian Amphora project** 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.



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 hermético 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.

Particularidades de la crianza en barro

- Promueve el intercambio de gases entre el vino y aire y esto hace el efecto de suavizar los taninos facilitando que el vino sea más amable
- Mantiene una temperatura estable y generalmente fresca, el vino evoluciona lentamente lo que favorece la síntesis de aromas frescos y afrutados.
- Movimiento Brownianos, favorece el movimiento de las partículas, hay una suspensión constante del fluido, que permite la extracción de complejidad, redondez y grasa.
- No existen grietas y fugas
- Ningún aporte de sabor y migración de distintos elementos.
- Respeta la acidez del vino.
- Fácil Limpieza: La altas temperaturas de cocción, la mezcla de diferentes tipos de arcillas favorecen una porosidad interior muy fina facilitando la limpieza, limita el desarrollo de microorganismos y facilita la utilización alternativa entre blanco y tinto.



Porosidad de las ánforas: en esta ánfora la porosidad es $< 0,4 \mu\text{m}$

- Transferencia de oxígeno (OTR).
 - Barrica de roble americano cerca de 12 ml/l entre 0,8-1,2 ml/l/mes
 - Barrica de roble francés cerca de 10 ml/l entre 0,5-1,0 ml/l/mes
 - Ánfora Húngara con porosidad $< 0,4 \mu\text{m}$ cerca de 10-14 ml/l entre 0,8-1,5 ml/l/mes.

Temperaturas de fabricación superiores a 1.000 °C, esto posibilita la mezcla de diferentes arcillas: favorece una nula migración de elementos, favorece el control de la porosidad (reducir la entrada de oxígeno) y respetar la acidez del vino.

230 litros

- La anfora puede utilizarse para fermentación o crianza.
- La capacidad de estocaje aproximada es de 490 litros por m².
- Las anforas de 230 l pueden utilizarse con la misma finalidad que las barricas.
- Son muy fáciles de llenar, vaciar y limpiar.
- Con un sistema basculante de manipulación de la anfora todo puede realizarse con una sola persona.





500 litros

- La ánfora puede utilizarse para fermentación o crianza.
- La capacidad de estocaje aproximada es de 800 litros por m².
- Es más complicada de manipular y requiere más de una persona para la manipulación.
- Esta ánfora es mejor no desplazarla una vez llena.
- Un sistema de basculación permite sacar los hollejos en vinos después de la fermentación.

1000 litros

- La ánfora puede utilizarse para fermentación o crianza.
- Es más complicada de manipular y requiere más de una persona para la manipulación.
- Esta ánfora es mejor no desplazarla una vez llena.
- Un sistema de basculación permite sacar los hollejos en vinos después de la fermentación.





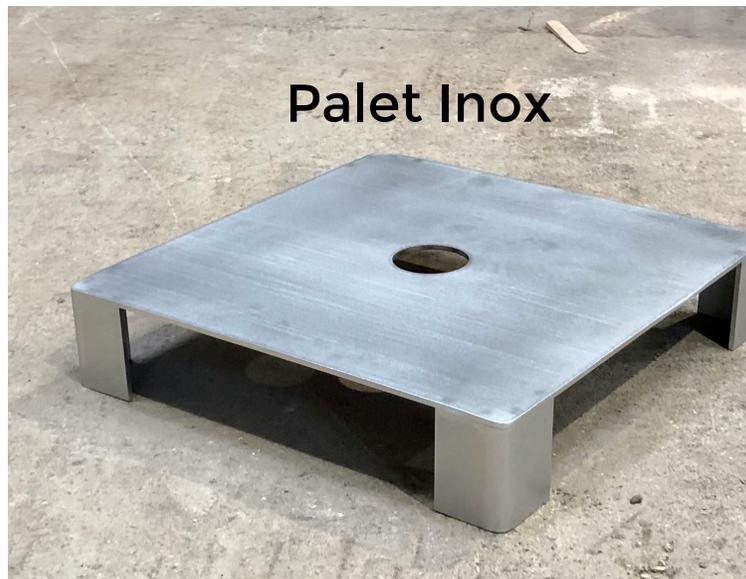
Tapa Inox



Tapa terracota



Tapa vidrio



Palet Inox



Válvula DIN 40



Grifo toma muestras