



01 CULTIVO
O cultivo é feito por produtores locais, não havendo necessidade de galpões de equipamentos agrícolas no terreno.

COLHEITA
A colheita manual é feita de modo terceirizado.

PESAGEM E CONTROLE
Após recebida a colheita, é feita a pesagem em plataformas.

02 REFRIGERAÇÃO
As uvas são refrigeradas na câmara fria, controlando a temperatura e evitando problemas na fermentação.

RECEPÇÃO, SELEÇÃO E DESENGAÇAMENTO
No processo de recepção o descarregamento da uva é feito através de esteira. Sobre o desengaçamento, este consiste na remoção dos engaços dos cachos para evitar excesso de taninos no vinho.

EXTRAÇÃO
Processo mecânico que consiste em romper a película da uva liberando o suco e a polpa.

03 FERMENTAÇÃO
O líquido e as peles são conduzidos por meio de bomba para tanques fechados de aço inoxidável que serão preenchidos apenas até 80% para evitar transbordamentos no início da fermentação.

PRENSAGEM
As peles que ficaram no primeiro tanque são prensadas para obter o vinho de prensa.

04 ENVELHECIMENTO EM BARRIL
Processo cujo objetivo é dar características mais diferenciadas ao vinho. O ambiente deve ser calmo e escuro, além da temperatura, a umidade deve ser constante.

05 ENGARRAFAMENTO
Introdução do vinho dos barris, nas garrafas.

ETIQUETAGEM
A rotulagem das garrafas é feita na mesma máquina que realiza o engarramento.

06 ARMAZENAMENTO/ ENVELHECIMENTO
As garrafas são armazenadas para que o vinho fique em contato com a rolha. Podendo acontecer no mesmo ambiente das barricas.

07 EMBALAGEM/ SAÍDA DE PRODUÇÃO
Para ser distribuído ao mercado é efetuada a paletização da carga. No fim do processo, o vinho está pronto para ser levado ao mercado. Sendo carregado em caminhões para distribuição.