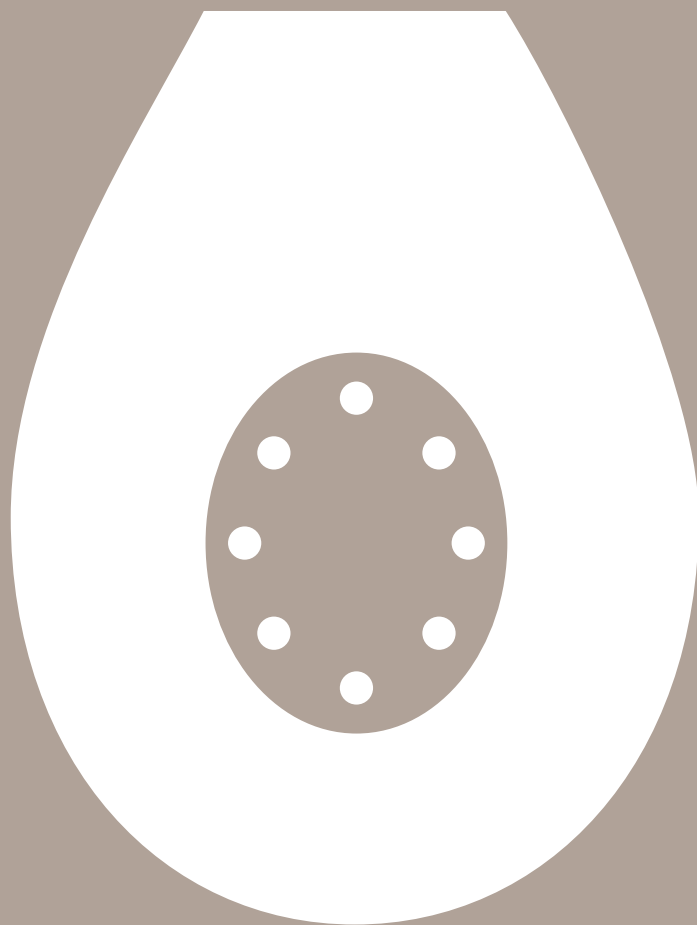




ánforum

BARRICAS DE PIEDRA

DOSSIER DE PRENSA

ânforum

BARRICAS DE PIEDRA

ânforum es un proyecto de I+ D+I que nace de la mano de **EPETRUM, Bodegas Santiago Roma y Cayetano Otero Asesoría Enológica** con el fin de comercializar barricas de granito gallego a nivel nacional e internacional.

Después de multitud de diseños, estudios y ensayos químicos y enológicos, han **patentado las primeras barricas de piedra con forma ovoide**. La geometría de este recipiente lo convierte en una barrica óptima para realizar la crianza sobre lías finas.

ELABORADOR BIODINÁMICO

Los depósitos biodinámicos de ânforum para la elaboración de vinos y derivados, están diseñados para una óptima crianza sobre lías finas, aprovechando las ventajas que esto supone en el resultado final de los vinos.

Forma oviforme

La geometría ovoide genera corrientes de convección biodinámicas que producen un movimiento natural de las lías, de abajo hacia arriba en espiral, sin crear espacios muertos en las corrientes del vino, lo que permite que éstas queden en suspensión en todo momento sin necesidad de movimientos mecánicos del vino.

Material granítico (roca ígnea plutónica)

Se ha elegido como material de elaboración un determinado granito, siendo su principal característica la porosidad, permitiendo la microoxigenación natural a través de las superficies del depósito, evitando uno de los inconvenientes de la crianza, el riesgo de reducción.

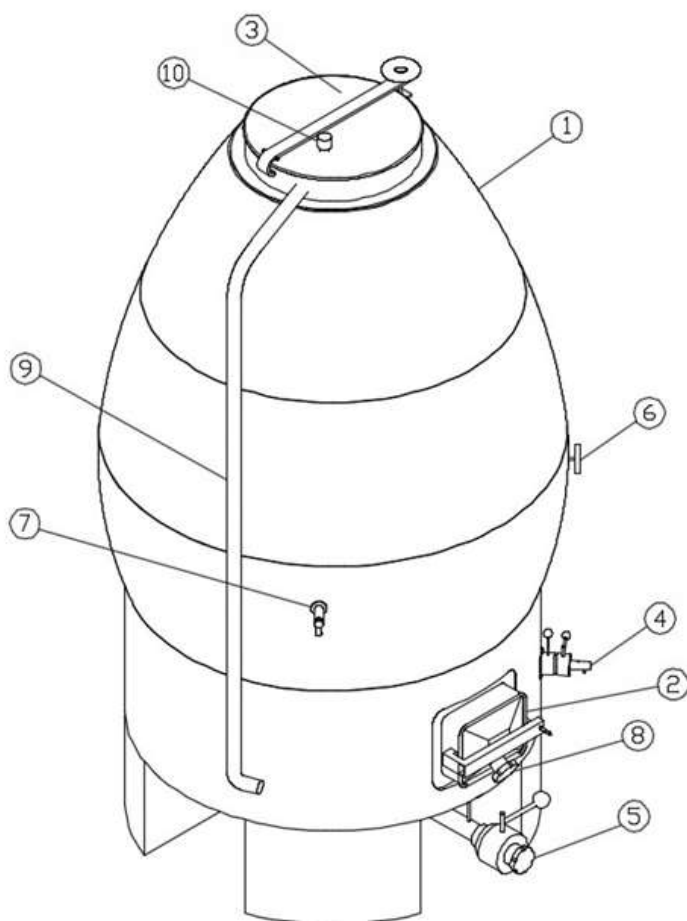
Este tipo de material proporciona unas óptimas prestaciones de aislamiento térmico, manteniendo la temperatura del vino sin oscilaciones bruscas a lo largo del tiempo.

Otro aspecto importante a considerar de este material es su carácter neutro, no viéndose afectado por la acidez del vino, no siendo necesario ningún recubrimiento interior, y permitiendo que el vino adquiera la propia mineralidad de la piedra.

El tipo de acabado de la piedra, tanto en su parte interior como exterior, permite una fácil y rápida limpieza y desinfección de las superficies.

BARRICAS DE PIEDRA: CARACTERÍSTICAS

- Depósito constituido por una estructura de piedra (1) hueca, realizada en roca ígnea plutónica, con superficies de configuración ovoide, en cuyo interior se deposita el vino a elaborar, para lo cual el depósito cuenta con una tapa superior (3) de acceso a una boca de llenado.
- La tapa superior (3) permite tanto el llenado del depósito como añadir diferentes elementos durante el proceso. Asimismo, esta tapa está asistida por una válvula de seguridad (10), cuya función es la de asegurar que la presión no exceda en el interior del depósito.
- El depósito cuenta adicionalmente con una puerta lateral o boca de hombre (2) que permite el acceso al interior, permitiendo realizar las labores de limpieza, mantenimiento y seguimiento de la cara interior del depósito en cada “añada”.
- Para determinados procesos como la elaboración de tintos, el depósito se complementa con una tubería externa (9) y una salida (8) para permitir el remonte del vino desde la parte inferior a la superior, en orden a mantener la humedad en todo el conjunto, rompiendo la capa sólida que se genera en el proceso de elaboración de dicho vino. Para ello la puerta cuenta con un sangrador interior.
- El depósito se complementa con un grifo inferior (5), en orden a facilitar el vaciado completo del mismo, así como con un grifo lateral (4) a través del que se extrae el vino “limpio”, habiéndose previsto la inclusión de un “buscaclaros”.
- Finalmente el depósito incorpora un grifo catavinos (7), para sacar pequeñas muestras y poder hacer un seguimiento exhaustivo del proceso, y un termómetro (6) para visualizar la temperatura en cada etapa del proceso productivo.



PRINCIPALES ELEMENTOS DEL ELABORADOR BIODINÁMICO

1. Estructura oviforme de granito
2. Boca de hombre
3. Tapa superior
4. Grifo buscaclaros
5. Grifo de vaciado
6. Termómetro
7. Catavinos
8. Boca de vaciado
9. Tubería de remontado
10. Válvula de seguridad

IMPULSORES DEL PROYECTO

Este proyecto viene de la mano de expertos en el mundo de la piedra y el vino, que uniendo sus conocimientos, quieren revolucionar el sector vitivinícola:

- **EPETRUM:** ingeniería y asesoría técnica, expertos en diseño y fabricación de piezas de piedra para distintos entornos, tanto interiores como exteriores.
- **Bodegas Santiago Roma:** a través de la producción tradicional y aprovechando la experiencia familiar en el sector vitivinícola, Santiago Roma estableció su propia bodega en 1997 con el objetivo de crear vinos de alta calidad y personalidad propia, vinos Rías Baixas de Autor.
- **Cayetano Otero Asesoría Enológica:** enólogo cambadés formado en la Escuela de Enología y Viticultura de Requena, Valencia. Actualmente se encarga de la dirección técnica de Bodegas Santiago Roma, además de otras 14 bodegas en D.O. Rías Baixas y 1 bodega en D.O. Monterrei.

