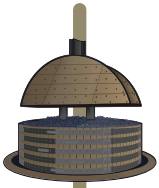
LA ELABORACIÓN DEL CHAMPAGNE



PRENSADO

- Inmediatamente después la cosecha
- Racimos enteros
- Lento y fraccionado

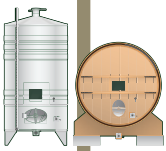
Unidad de prensado (marc) = 4.000 kg de uvas	
Cuvée	Taille
2 050 L	**500 L**

MARCS ("ORUJOS")
Destilería

DESFANGADO

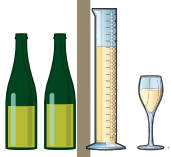
- Clarificación de los jugos por sedimentación
- Trasiego

FANGOS
Destilería



FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y MALOLÁCTICA

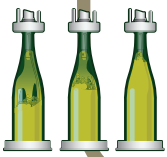
- **FA** = Azúcar → Alcohol y CO_2
- **FML** *(opcional)* = Ácido málico → ácido láctico



ENSAMBLAJE

- Vinos claros: Vinos de base
  - Crus - Cepas - Años

Vinos del año	Vinos de reserva
Frescura, vivacidad	Complejidad, permanencia del estilo



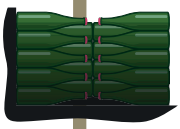
EMBOTELLADO

- Embotellado del ensamblaje
- A partir del 1 de enero según la vendimia
- Adición del licor de tiraje (azúcar, levaduras, adyuvante de removido)

TOMA DE ESPUMA Y MADURACIÓN

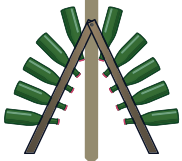
- Toma de espuma = 2da fermentación en botella
- Presión: 6 bar a 20°C
- Autólisis de las levaduras: aportación de aromas
- Maduración en bodegas

Sin añada	Con añada
15 meses mínimo	36 meses mínimo



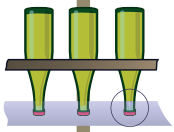
REMOVIDO

- Manual o mecánico
- Concentración de las lías en el cuello de la botella



DEGÜELLE

- Manual o mecánico
- Expulsión del depósito concentrado en el cuello

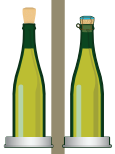


DOSIFICACIÓN

- Adición del licor de expedición para finalizar el perfil del Champagne

TAPONADO Y BOZAL

- Adición:
  - Tapón de corcho
  - Placa de bozal
  - Bozal



VESTIDO

- Adición:
  - Cofia
  - Etiqueta
  - Contraetiqueta

1,2 kg de uva = 1 botella de Champagne

©Comité Champagne 2024 - La reproducción de este documento, en su totalidad o en parte, está prohibida salvo autorización expresa y por escrito del Comité Champagne.

Más información : **champagne.education**