
5 motivos para comprar el vino en Bodegas La Aurora (Vinos, Opinión)

21, noviembre



*iHola! Ya se habló en este blog sobre [la importancia de comprar los productos donde se producen](#), ya que se benefician muchas personas, incluidas tú mism@. Hoy te voy a enumerar **5 motivos para comprar el vino en nuestra cooperativa, Bodegas La Aurora**.*

Antes de comenzar quiero recomendarte [este artículo](#) en el que se comparten 3 puntos a tener en cuenta para conservar el vino en casa.

Los motivos que voy a enumerar, son todos los procesos por los que pasa la uva hasta convertirse en vino y que no se dan en todas las bodegas que los venden.

Somos una cooperativa, nuestro@s soci@s crían y recolectan la uva para traerla a nuestro lagar

*El primer motivo, diría que uno de los más importantes es que, a diferencia de muchas bodegas que simplemente se encargan de comprar el vino ya hecho y embotellarlo con su etiqueta, **en Bodegas La Aurora supervisamos todos y cada uno de los procesos por los que se obtiene la uva con la que elaboramos el vino que embotellamos y vendemos.***

- 1. Sabemos de qué tierra y de que variedad viene la uva que entra en nuestros lagares*
- 2. Disponemos cuándo debe comenzar la recolección y en qué estado de madurez debe venir la uva*
- 3. Realizamos al mosto todos los controles necesarios para garantizar que es el adecuado para conseguir el vino que queremos*

Molturamos la uva para obtener el mosto

El segundo motivo es otro paso que la bodega que compra el vino ya hecho, no lo controla y es que, después de que la uva entra en nuestro lagar, le realizamos los análisis correspondientes a una parte de uva recogida al azar del remolque en el que viene, además de medirle el grado alcohólico.

Dependiendo del grado de alcohol que se obtenga en la “muestra”, esta uva es vaciada en un pletín en el que se molturara para posteriormente prensarse.

*Hay que señalar, que **en nuestro lagar se realiza una separación de los mostos dependiendo del grado de alcohol que tenga cada uno y de la variedad de uva con la que es obtenido**, esto es algo que no se realiza en todos los lagares debido a la falta de maquinaria y*

personal.

Almacenamos el mosto y lo convertimos en vino

Después de separar los mostos y depositarlos en la tinaja correspondiente, empieza el proceso en el que el mosto pasa a convertirse en vino.

Un proceso muy importante y delicado en el que las levaduras entran en acción y que es seguido muy de cerca por nuestro encargado de bodega de vinos, Anastasio García.

Después de un tiempo, toca filtrar lo que ya se denominaría, vino.

Otro proceso que no ven las bodegas que compran el vino hecho.

Embotellamos directamente nuestro vino

*El cuarto motivo es algo que sí suelen hacer muchas bodegas, pero que se diferencia de ellas porque **el vino que utilizamos lo hemos hecho nosotr@s.***

Contamos con un sistema de embotellado actual que es utilizado por nuestro personal cualificado.

Esta cadena de embotellado nos ha costado mucho trabajo conseguirla y aún surgen algunas disputas entre nuestros soci@s de si es rentable o no, tenerla.

Intentamos vender todo el vino que podemos embotellado

*El quinto y último motivo por el que deberías comprar **nuestro vino** es que **te lo vendemos nosotr@s.***

No tienes que acudir a ningún intermediario.

Si vives cerca de Montilla puedes acercarte a nuestra tienda física que se encuentra en nuestras instalaciones o si vives un poco más lejos o no quieres desplazarte, puedes comprarlo a través de nuestra página web, haciendo clic [aquí](#), nosotr@s te lo llevamos.

La diferencia que marcamos con muchas bodegas es que nuestros productos son obtenidos y producidos por nosotr@s, esto se traduce en que la mayor parte de la mano de obra se queda en nuestra zona.

Espero que estos motivos sean suficientes para que la próxima vez que vayas a comprar vino, optes por mirar si tenemos alguno que te guste.

Siempre esperamos tus comentarios sobre lo que compartimos en nuestro blog, así que puedes hacerlo justo a continuación o a través de nuestros perfiles sociales, [Google+](#), [Facebook](#) y [Twitter](#). ¡Un saludo!

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios

Jose L. Ranchal - 23/11/2016 18:36

Buenas tardes. He estado leyendo detenidamente vuestro último post sobre los motivos por los que deberíamos comprar vuestros vinos y me he tomado la libertad de replantear vuestros argumentos tal y como yo los veo en base a vuestras argumentaciones. Ahí va! Un saludo ! "" 5 motivos para comprar el vino en Bodegas La Aurora, amparados por la D.O.P. Montilla-Moriles. Comprar los productos donde se producen benefician a muchas personas, incluid@ a ti mism@. En Bodegas La Aurora supervisan todos y cada uno de los procesos por los que se obtiene la uva hasta la elaboración, embotellado y comercialización del vino. Saben de qué tierra y de qué variedad es la uva que entra en sus lagares. Determinan en qué momento debe comenzar la recolección y en qué estado de maduración debe recolectarse la uva. La uva que emplean para la elaboración de sus vinos son criadas, recolectadas y llevadas al lagar por sus soci@s desde viñedos propios. Someten al mosto a todos los controles necesarios para garantizar que es el óptimo para conseguir el vino que quieren. Por lo que una vez que la uva entra en su lagar, le realizan los análisis correspondientes. Molturan la uva para obtener los mostos y realizan en su lagar la separación de los mismos dependiendo del grado de alcohol que tenga cada uno y de la variedad de uva con la que es obtenido, esto es algo que no todos los lagares hacen debido a la falta de maquinaria, personal y el aumento de costes que ello conlleva. Después de separar los mostos y depositarlos en la tinaja correspondiente, empieza el proceso en el que el mosto se convierte en vino. Un proceso muy importante y delicado en el que las levaduras entran en acción y que es seguido muy de cerca por el enólogo. Después del tiempo necesario, filtran el vino. Y lo embotellan directamente. El vino es vendido directamente por Bodegas La Aurora, sin intermediarios que encarecerían el precio final. Si vives cerca de Montilla puedes visitar la tienda física que se encuentra en sus instalaciones o puedes comprarlo a través de su página web, haciendo clic en <http://www.bodegaslaaurora.com/tienda> , ellos te lo llevan a casa. La diferencia que marcan con muchas bodegas es que sus productos son obtenidos y producidos íntegramente por Bodegas La Aurora, con las manos expertas de la zona. Espero que la próxima vez que vayas a comprar vino, optes por mirar si tienen alguno que te guste. Ya ves que son genuinos y que son diferentes. ""