¿Para qué se limpian las barricas?

domingo 15 de marzo de 2020

ESCRITO POR BODEGAS EL INICIO



Tras el tiempo de crianza que el vino pasa en el interior de las barricas estas se vacían para continuar su proceso en la botella. Y aunque algunas de estas barricas se eliminan del parque de las bodegas porque han llegado al final de su vida útil, con el resto se realiza un proceso de limpieza para albergar al nuevo inquilino que reposará en su interior.

En función de la edad de la barrica se adecúa la temperatura y el tiempo de lavado, siendo el objetivo la eliminación de residuos de materia colorante del proceso de sedimentación natural que tiene lugar mientras los vinos descansan en su interior, además de eliminar los depósitos de sales tartáricas adheridos a las paredes de las duelas en contacto con el vino, posibles focos de microorganismos perjudiciales para la calidad del vino.

El siguiente paso es el sulfitado de las mismas para inertizarlas, con la quema de una pajuela de azufre en el interior de las barricas vacías. La combustión de la pajuela produce dióxido de azufre que provoca una atmósfera inerte dentro de la barrica, eliminando la población microbiana existente en la madera.

Por último se realiza el llenado con el vino de la nueva añada.

