vinetur

Bodegas Aragonesas inicia su vendimia 2023

Bodegas Aragonesas inicia, este lunes, su vendimia 2023, en la que esperan recoger 14.000.000 de kilos de uva. La campaña arranca con la variedad moscatel y finaliza, a finales de octubre, con la recogida de la garnacha procedente de las zonas más altas, entre 600 y 700 metros de altitud.

lunes 14 de agosto de 2023

ESCRITO POR GABINETE DE COMUNICACIÓN M.TORNOS



Desde la bodega de Fuendejalón auguran una «buena» vendimia y una uva de «muy buena» calidad. «Hasta el mes de mayo, las lluvias fueron inexistentes y temimos que las vides no pudieran soportar tanta sequía, pero, sobre todo, la garnacha es una variedad bien adaptada a las sequías prolongadas y consiguió sobrevivir. Durante el mes de junio y julio, tuvimos lluvias abundantes y el viñedo recuperó la vegetación. Los meses de julio y agosto han sido calurosos, pero menos que el año anterior y la maduración ha sido más lenta. La uva está muy saludable y, por tanto, esperamos que la calidad de los vinos sea también muy alta. De toda la producción, más del 60 % es garnacha», ha explicado el gerente de Bodegas Aragonesas, Enrique Chueca.

En Bodegas Aragonesas dan mucha importancia al control del viñedo y, para esta campaña 2023, además de todo el equipo que trabaja en bodega han contratado a 20 profesionales más. No obstante, desde Aragonesas ha reivindicado la dificultad de encontrar personal cualificado. «El periodo de vendimia siempre es muy estresante porque es necesario personas competentes y preparadas para un periodo muy breve de tiempo. Esto hace que cada vez sea más difícil conseguir mano de obra para realizar

los trabajos de vendimia. Afortunadamente, para este año, ya contamos con la plantilla necesaria», ha puntualizado Chueca.

Los vinos de Bodegas Aragonesas se exportan a sesenta países de los cinco continentes.