

PRENSADO

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

Unidad de prensado (marc) = 4.000 kg de uvas	
Cuvée 2.050 L	Taille 500 L

MARCS ("ORUJOS")
Destilería



DEFANGADO

- Clarificación de los jugos por sedimentación
- Trasiego

FANGOS
Destilería



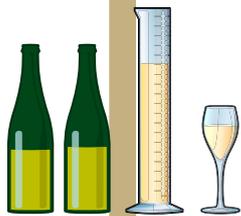
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y MALOLÁCTICA

- FA = Azúcar → Alcohol y CO₂
- 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

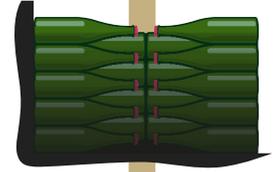
- Embotellado del ensamblaje
- A partir del 1 de enero según la vendimia
- Adición del licor de tiraje (azúcar, levaduras, adyuvante de removido)



TOMA DE ESPUMA Y MADURACIÓN

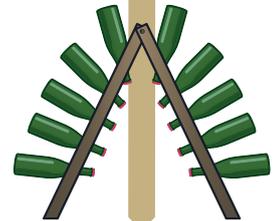
- Toma de espuma = 2ª fermentación en botella
- Presión: 6 bar a 20°C
- Autólisis de las levaduras: aportación de aromas
- Maduración en bodegas

Sin añada	Con añada
15 meses mínimo	36 meses mínimo



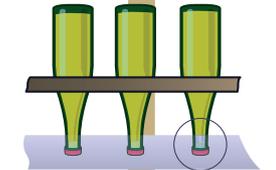
REMOVIDO

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



DEGÜELLE

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



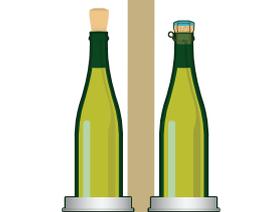
DOSIFICACIÓN

- 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

Más información: champagne-mooc.com