

# LA BODEGA

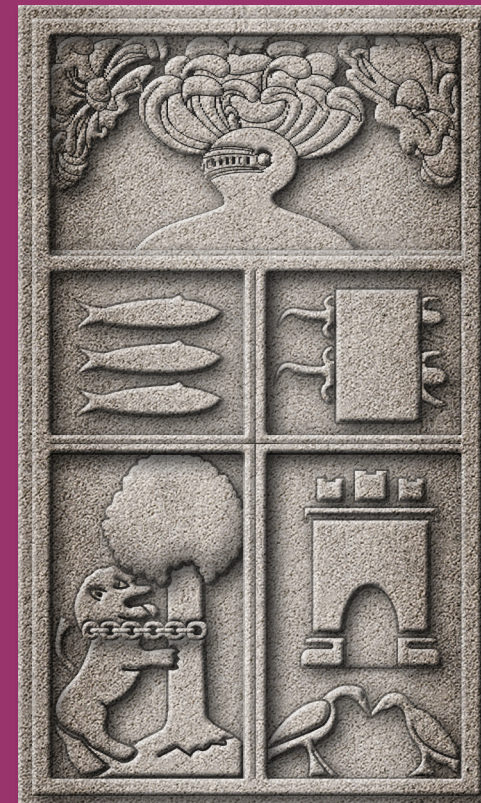


La bodega del Pazo da Pena fue antiguamente utilizada para la transformación de la uva, cultivada principalmente en las viñas de la propiedad conocidas como la Gran Galga, donde se producía una uva de inmejorable calidad.

Parte de esa producción se destinaba al consumo propio de los habitantes de la casa, y otra parte era objeto de comercialización, según acreditan documentos de venta encontrados en los archivos del Pazo, fechados en los siglos XVIII y XIX, época en la que los señores del Pazo tenían una estrecha relación con los Marqueses de Ribadavia.



# LA BODEGA



## EXPOSICIONES ETNOGRÁFICAS PAZO DA PENA

Lugar da Pena, Rozavales.

32781 Manzaneda - Terra de Trives - Ourense.

e-mail: [info@pazodapena.com](mailto:info@pazodapena.com)

Telf: 988 333 038

[www.pazodapena.com/exposicions](http://www.pazodapena.com/exposicions)

COORDENADAS

GD: Latitud: 42.3038 | Longitud: -7.238

GMS: 42°18'13.68" N | 7°14'16.8" O

# PAZO DA PENA



# LA TRADICION VITICOLA

El origen del cultivo de la vid en Galicia está rodeado de misterio, pero son muchos los autores que apuestan por la cultura vinícola en



el mundo de los celtas y con seguridad de los romanos que aterrizaron en las boscosas laderas de las montañas para cultivar la uva aquí, en la Ribeira Sacra.

Las viñas dieron mucha vida a las aldeas gallegas, ya que en ellas se cultivaban millones de kilos de uvas tratadas únicamente con azufre y sulfato.

Con el fin de la dictadura en España y la llegada de la democracia, decisiones políticas de reestructuración del medio llevaron consigo la aparición de unos límites reservados para el cultivo vinícola, de ahí que el estado subvencionase a los agricultores de la época por cepa arrancada, propiciando así el final de los viñedos que en otra época dieran riqueza, en beneficio de los pastizales..



Los años 80 harían desaparecer las viñas aunque no la tradición vinícola que aún en nuestros días continúa practicándose en la mayor parte de las "aldeas gallegas", en las parras de las huertas o nuevos viñedos principalmente en los terrenos próximos a las casas, dando lugar a una producción dedicada principalmente al autoconsumo.

# LA PRODUCCION DEL VIÑO

## LA VENDIMA

Los racimos son recogidos manualmente, con tijeras o cuchillos, y rápidamente trasladados a la bodega, para evitar una fermentación anticipada.



## EL PISADO O ESTRUJADO

Tradicionalmente, la uva se exprimía con los pies para extraer el mosto. Con el tiempo, el tradicional proceso de pisado fue sustituido por la máquina de estrujado.



## EL DESPALILLADO

Mediante esta técnica, se separan los granos de uva de los escobajos o raspones, ya que estos últimos tienen un elevado contenido de agua y sustancias astringentes vegetales y herbáceas que pasan al vino en la maceración, y provocan la pérdida de grados alcohólicos del vino.



## FERMENTACION ZUMULBUOSA Y MALOLACTICA

La fermentación (transformación de los azúcares de la uva en alcohol etílico y anhídrido carbónico), termina a los 7-10 días tras el depósito de vino en las cubas. En el caso de los tintos, se someten a una segunda fermentación (maloláctica), proceso por el cual el ácido málico presente en la pulpa de la uva se transforma en ácido láctico de modo natural, favoreciendo la reducción de la acidez.



## EL TRASIEGO

En la maduración, los vinos dejan un sedimento; por eso son movidos en el proceso llamado "trasiego", desplazando el vino delicadamente de una barrica a otra limpia.



## EMBOZELLADO

