

## Finca Montepedroso explica los beneficios de la vendimia nocturna

- Familia Martínez Bujanda mantiene la tradición de recogida de uva de madrugada en Finca Montepedroso, lo que permite trabajar con uvas más frescas y en mejores condiciones.

**Madrid, 06 de septiembre de 2018.-** Llega la medianoche a final del verano y, mientras muchos se van a dormir, otros tantos acuden a los viñedos para llevar a cabo la vendimia nocturna. Una práctica que en España se realiza de forma mecanizada en muchas zonas desde hace más de 20 años, pero cuya tradición se inició vendimiando a mano y con corchetes o tijeras.

En Denominaciones de Origen como Rueda, la vendimia nocturna está muy generalizada y [Familia Martínez Bujanda](#) la realiza así en [Finca Montepedroso](#), por los beneficios que aporta. “La temperatura nocturna ayuda a la hora de recoger y manipular los racimos debido a que la uva está más dura, por lo que se evita el descontrol fermentativo y se trabaja con uvas más frescas”, explica Lauren Rosillo, director técnico de la familia de bodegas. Y añade: “La uva por la noche se rehidrata, así que al cogerla en estas circunstancias se reduce el futuro volumen de alcohol en vino”.

A lo largo del día, las uvas ganan temperatura (pudiendo alcanzar los 35Cº), por lo que su actividad enzimática les dilata la piel y tienden a abrirse si no se manejan con cuidado. A este proceso se le llama *mosteo* o *fermentación* y provoca que la uva no llegue en perfectas condiciones a la bodega. La oscilación térmica en Rueda varía en 20 grados en época de vendimia, descendiendo de los 30Cº a los 9Cº, por lo que vendimiarse de noche supone una gran diferencia. Al bajar la temperatura y la actividad enzimática de las uvas, la fruta no sufre y esto impide que se oxide.

En cualquier caso, el tiempo de vendimia por jornada, ya sea de noche o de día, no puede superar las 6 o 7 horas, porque se corre el riesgo de que la uva mostee al tocarla. Se puede vendimiarse de noche cualquier tipo de uva, si bien las blancas son las más indicadas al ser más sensibles a la luz por su color y tipo de piel, mientras que las tintas cuentan con una cobertura más resistente. Por ello, se nota una diferencia mayor en el vino cuando la uva no ha sufrido previamente. Entre los varietales blancos específicos para este tipo de vendimia se encuentran las uvas verdejo, moscatel, sauvignon blanc, chardonnay y viura. Al ser el verdejo el símbolo de Rueda, casi todas las bodegas de la zona vendimian de noche.

“Creo que algún día, la vendimia nocturna será mayoritaria o, como mínimo, se realizará la llamada vendimia mixta, que consiste en llevarla a cabo de 5.00 a 11.00 de la mañana, como ya hacemos en nuestra bodega [Finca Antigua](#). Es una práctica que se está generalizando cada vez más”, apunta Rosillo.

Gracias a los avances tecnológicos, la vid no sufre por la presencia de la máquina. Y al ser la vendimia más rápida, la uva tarda solo entre 10 y 15 minutos en llegar al depósito, sin perder ninguna de sus características.

##

### **Sobre Familia Martínez Bujanda**

Tras 129 años de historia vitivinícola, la cuarta y quinta generación siguen al frente de un proyecto formado por cinco bodegas: Finca Valpiedra, Finca Antigua, Finca Montepedroso, Viña Bujanda y Cosecheros y Criadores. Estas bodegas, muy diferentes entre sí, aportan un denominador común: la elaboración de vinos que perduran más allá de las modas, a partir de viñedos propios localizados en enclaves privilegiados en La Rioja, La Mancha y Rueda.

**Para más información:** Familia Martínez Bujanda  
Encarna García | T.: 941 45 08 76  
Correo: [comunicacion@bujanda.com](mailto:comunicacion@bujanda.com) | [www.familiamartinezbujanda.com](http://www.familiamartinezbujanda.com)

**Departamento de Comunicación:**

Álvaro Garrido – Laura Lázaro

T.: 91 639 77 00 Ext.: 1024 | Correo: fmb@coonic.com