

we avoid using pumps that lacerate the lees and break the seeds, which diminishes the quality of the wine.

3 The wine making process continues inside the winery. Inside, you can discover the details of the process by following the explanatory panels.

4 The first wines of the year's harvest are marketed in December. Go into the shop if you like, where you can taste the wines we have available.

Wir empfehlen Ihnen, bei Ihrem Rundgang dem natürlichen Ablauf der einzelnen Phasen der Weinkelterei zu folgen: von der an dem Rebstock reifenden Traube bis hin zu ihrer Verwandlung in Wein.

1 Die Weinlese beginnt Ende Juli und zieht sich bis in die ersten Oktoberwochen hin. Die Reben werden von Hand gelesen und in Kisten - Kiepen - gegeben, die etwa 20 kg wiegen. Die begrenzte Größe unserer Winzerei, sowie die lange Erfahrung unserer Leser erlauben es uns, schon bei der Lese in den Weinbergen eine erste sorgfältige Auswahl vorzunehmen, indem die Trauben, die nicht die erforderlichen Qualitätsmerkmale besitzen, am Rebstock gelassen werden. Schauen Sie sich bitte den Routenplan der Rebsorten an.

2 Die Weinherstellung beginnt mit dem Empfang der Trauben im oberen Teil des Weinkellers, wo sie in einer Kühlkammer auf eine Temperatur von 4°C abgekühlt werden.

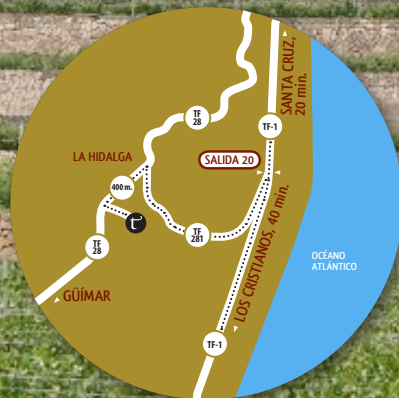
Im oberen Teil des Weinkellers sehen Sie mehrere Öffnungen, an die die Verarbeitungsmaschine angeschlossen wird, mit der die Beeren entrappt, d. h. von ihrem Stielgerüst getrennt, und dann zusammengedrückt werden. Die entstieltten Beeren fallen dann schwerkraftbedingt in die jeweiligen Maisch-Behälter. Auf diese Weise können wir auf die Verwendung von Pumpen verzichten, die ein Aufreißen der dünnen Traubenschale und den Bruch von Kernen verursachen, sodass die Qualität der Weine vermindert wird.

3 Der Prozess der Weinbereitung wird dann im Inneren des Weinkellers fortgesetzt. Dort werden Sie den Kelterprozess auf den Informationstafeln im Detail kennen lernen.

4 Die ersten Weine eines Jahrgangs gelangen von Dezember an in den Handel. Wenn Sie gerne einen unserer guten Tropfen kosten möchten, dann schauen Sie doch bitte in unserer Weinstube vorbei.

Tienda gourmet/Wine Shop
Terraza del vino/Wine terrace
Visita guiada/Guided tour
Rent a bike

Horario/Opening times/Öffnungszeiten:
Jueves y sábados de 11:00 a 16:00 h.
Thursday and Saturday from 10 a.m. to 4 p.m.
Donnerstag und Samstag, von 10:00 bis 16:00 Uhr



C/ Chinguaro, 26 - 38500 Güímar - Tenerife
Tel: 922 512 552 / 630 277 042
arcadevitis@arcadevitis.com

t
CON TIEMPO



www.arcadevitis.com

Realice la visita simulando el recorrido de la uva desde el viñedo hasta que se convierte en vino.

1 La vendimia comienza a finales de julio y se prolonga hasta principios de octubre. Siempre se realiza de forma manual, en cajas de vendimia que pesan aproximadamente 20 kg. El tamaño de la bodega y la cualificación del equipo humano nos permite realizar la selección de la vendimia directamente en campo dejando en el viñedo la uva que no cumpla las condiciones. Consulte el plano de rutas de variedades.

2 El proceso de elaboración comienza con la recepción de la uva en la parte superior de la bodega. La uva se preenfria en cámara frigorífica hasta bajar su temperatura a 4°C. En la zona superior de la bodega encontrará unos orificios donde colocamos la despalladora-estrujadora. La uva despallada y estrujada cae por gravedad al interior de cada depósito. Logramos así evitar el uso de bombas que producirían la laceración de los hollejos y roturas de pepitas lo que disminuiría la calidad de los vinos.

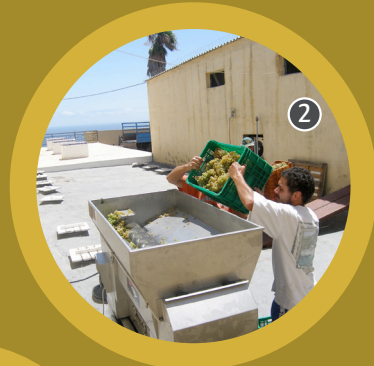
3 El proceso de elaboración de vinos continúa en el interior de la bodega. Allí podrá conocer en detalle el proceso siguiendo los paneles explicativos.

4 Los primeros vinos de la añada se comercializan desde diciembre. Si así lo desea, pase a la tienda donde podrá degustar nuestros vinos disponibles.

We recommend that you simulate the journey of the grape for your visit, from the vineyard until it is made into wine.

1 Grape picking starts at the end of July and continues through to early October. The grapes are always picked manually and put in harvesting crates that weigh about 20 kg. The size of the winery and our qualified team enable us to select the grapes we pick directly on the ground, hence we leave the grapes that do not meet the necessary conditions in the vineyard. See the variety routes plan.

2 The wine making process starts when the grapes are received in the upper part of the winery. The grapes are pre-cooled in a cold store to lower their temperature to 4°C. You will find some orifices in the upper part of the winery, where we fit the crusher-stemmers. The stemmed and crushed grapes fall into each tank by gravity. Hence



CON TIEMPO
Entrada

Oficina

P



Usted se encuentra aquí

Terraza del vino

colección de variedades canarias

1 Ruta Moscatel
280 mts · 10 m'

1 Ruta Vidueño
620 mts · 20 m'

1 Ruta Malvasía
800 mts · 30 m'

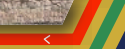
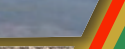
T Fin de Ruta

2 Almacén

3 Bodega

Rent a bike

cueva



Océano Atlántico