

La «Fiesta de la Vendimia» de Casa Cesilia cierra un año más con aforo completo

Mª José Ayala | Martes, 25 de septiembre de 2018

La Bodega Casa Cesilia celebró por quinto año la «Fiesta de la Vendimia», una jornada en la que se acerca el proceso de recolección de la uva a los ciudadanos aficionados al enoturismo.



Las instalaciones de Casa Cesilia acogieron el pasado domingo **tres visitas guiadas que completaron el aforo.**

La visita comenzó en la pérgola de la bodega, con vistas al Santuario de Santa María Magdalena, para a continuación pasar por cada una de las estancias de las que está compuesta **esta casa, que data de 1707.** Entre las maravillas de Casa Cesilia, encontramos un **lucernario** que alberga en su interior una bodega que **el propietario, Joaquín Arias,** mantiene como si de un museo se tratara.

La finca **aloja gran variedad de uva,** y durante la visita se explica el **proceso ecológico** que siguen y el sistema de regadío que utilizan. Tras la recolección, la uva pasa por la máquina situada en el cubierto y que se encarga de **separar la raspa de los granos de uva.** A continuación, **el caldo pasa a los tanques** que están en bodega a través de unas tuberías para posteriormente continuar con el **proceso de maceración y fermentación** en la sala de barricas, en la que se encuentran todas las variedades recogidas de sus viñedos, para finalizar el **proceso con el embotellado** de tan apreciado caldo.

La visita se clausura en el restaurante de la Bodega con una **degustación de vinos y un menú elaborado expresamente para estas visitas.**