

## OFERTA DE EMPLEO

### Asistente en Bodega y Viñedo



## Descripción del puesto

Buscamos un **asistente en bodega y viñedo** para **trabajo a media jornada** en nuestra bodega situada en **Mondéjar (Guadalajara)**. El trabajo consiste en proporcionar apoyo al ciclo completo de actividades que conllevan elaborar vino, desde el cuidado de la viña hasta el embotellado final.

En particular, las tareas principales serían las siguientes:

#### BODEGA:

- Limpieza de bodega: rutinaria y en profundidad (hidrolimpiadora)
- Limpieza de depósitos: externamente e interiormente después de cada descubado o trasiego.
- Limpieza de mangones.
- Limpieza cajas de transporte de uvas.
- Almacenamiento uva en cajas dentro de contenedor frigorífico.
- Vinificación: selección de racimos, control despalilladora-estrujadora, encubado vendimia y tratamientos para maceración-fermentación.
- Control de maceración y fermentación: remontados, bazuqueados, trasiegos, control de temperatura, densidad, grado y otras actividades hasta el descubado.
- Descubado: vaciado depósitos y prensado de hollejos.
- Almacenamiento de los distintos tipos de prensa, cerrado e inertización de depósitos.
- Toma de datos y tratamientos de protección para vinos.
- Limpieza y acondicionamiento de barricas: agua a alta presión y temperatura.
- Tratamiento en barricas: rellenado, batonage, sulfitado.
- Sala de barricas: control temperatura y humedad de sala de envejecimiento.
- Embotellado: apoyo a las labores de embotellado.
- Llenado y distribución de jaulones de botellas.
- Asistencia especial en época de vendimia y vinificación.

#### VIÑEDO:

- Poda de invierno: poda en seco, pesado de sarmientos, tratamiento yesca, quemado de sarmientos.
- Vigilancia y reposición de cepas y marras.
- Poda en verde: apoyo a la selección de brotes, despuntado, deshojado y 'desenfollonado' de cepas.
- Vigilancia floración y cuajado.
- Aclarado de racimos.
- Vigilancia y control de plagas.
- Vendimia: transporte y distribución de cajas, selección de racimos, traslado cajas de uva a furgoneta, sulfitado.
- Carga de cajas de uva en contenedor frigorífico.

## Por qué venir a trabajar con nosotros

- Somos un bodega artesana con capacidad para elaborar entre 10.000 y 15.000 botellas.
- Nuestro objetivo es elaborar una producción muy limitada de vinos de máxima calidad.
- Este trabajo te va a permitir aprender de forma práctica todas las actividades que conllevan elaborar vinos de guarda, desde el viñedo al embotellado.
- Contamos con un laboratorio con equipo de espectrometría, depósitos de fermentación con sistema de control de temperatura, sala de barricas con ambiente controlado (humedad y temperatura) y maquinaria de procesado de uva y trasegado de mosto de última generación.
- Contamos con **4 hectáreas de viñedo propio**, alguno con más de 90 años de antigüedad.
- Nuestra primera añada de vino de guarda ha **obtenido 90 puntos Peñín**.
- Estamos situados a sólo 70km de Madrid con autobuses diarios a Conde de Casal.

Visita nuestra página web y nuestro Instagram:

- [www.bodegalaera.com](http://www.bodegalaera.com)
- @bodegalaera

Aprenderas, de primera mano, a cuidar de un viñedo centenario y a elaborar vino de guarda en una bodega artesanal de última generación.

