



BOTERÍA

Jesús Blasco

Bota de Vino PEZ

Bota de Vino PEZ

Botas de vino Jesús Blasco empresa familiar de cinco generaciones dedicada a la fabricación artesanal de botas de vino. Situada en la sierra Norte de Guadalajara, en la ciudad medieval de Sigüenza. Ciudad idónea para el proceso de producción por su climatología que hace una adecuada curación de nuestros productos.

Bota de vino tradicional, elaborada de forma artesanal en nuestra botería, con la experiencia de más de un siglo de tradición. La curtición vegetal de la piel de cabra, el cosido hermético, la pez interior natural y el brocal de baquelita, dan como resultado la vasija más ecológica para contener líquidos.

La bota es adecuada para usos en casa, actividades en el campo, deportes, fiestas, etc.

Convirtiéndose en el regalo y recuerdo más original para sorprender a un amigo.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Vasija confeccionada artesanalmente con piel de cabra y pez interior, elaborada con la experiencia del Artesano, hasta su perfecta terminación en todos los detalles.



Piel: Para su confección se utiliza piel de cabra, escogida y seleccionada de máxima calidad. Cosido hermético.

Brocal de baquelita: (Boquilla) elaborado de forma artesanal en nuestro taller, tiene la característica de que es indeformable con el tiempo.

Pez: Interior impermeabilizado con pez o resina vegetal.

Figura 1. Especificaciones técnicas.

MANUAL DE USO

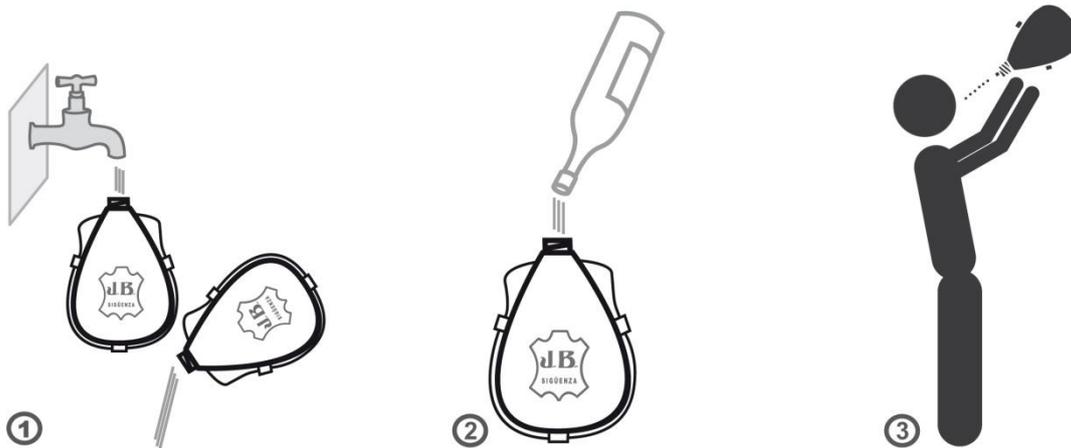


Figura 2. Manual de uso.

1. Lavar el interior de la bota, con agua. Recomendamos realizar esta operación habitualmente como cualquier otro recipiente.
2. Llenar su interior con vino, se puede ayudar de un embudo para facilitar su llenado.
3. Una vez llena, en posición erguida elevar los brazos separando la bota a una distancia aproximada de 5cm. Realizar una ligera presión a la vez que se dirige el chorro a la boca.

Nota: Para la correcta conservación del vino, se recomienda evitar la existencia de aire en su interior esto evita la oxidación y vinagre del vino.

Las Botas de Vino J.B. ya están comprobadas y preparadas para el uso.

Recomendamos su uso con vinos o licores secos (coñac, ron) que se pueden conservar indefinidamente en su interior.

No dejar totalmente lleno con excesiva presión, aplastar un poco para que la piel pueda tener expansión.

Tradicionalmente se ha dicho que la Bota de Vino de Pez interior solo se puede utilizar con vino, pero en realidad se puede utilizar con todo tipo de bebidas llevando simples cuidados:

Si va utilizar la Bota de Vino de Pez interior con **bebidas gaseosas o dulces, no se deben dejar más de varios días en su interior. Después de su uso lavar con agua y echar copa coñac o vino para su consumo.**

La Bota de Vino de Pez interior se puede usar con AGUA sin problemas, después de su uso recomendamos retirar el agua sobrante y echar una copita de coñac o vino.

Apertura del brocal (boquilla, tapón)

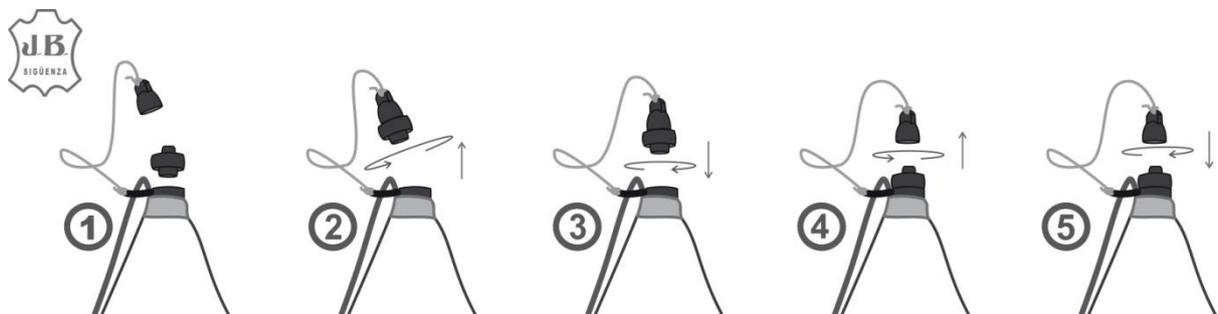
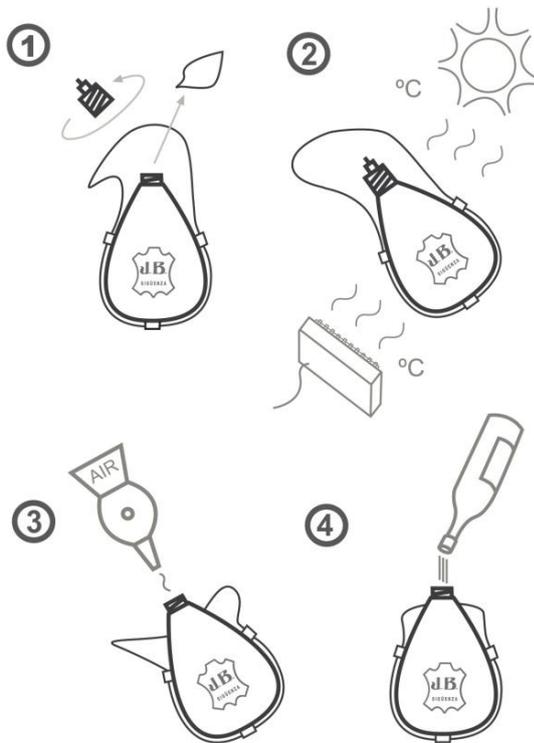


Figura 3. Apertura y cierre del brocal.

1. El brocal o boquilla está compuesta de tres partes, totalmente separables, tapón superior utilizado para beber, parte intermedia utilizado para el llenado de la bota y parte inferior unida a la bota.
2. Llenado: Para introducir vino en la bota desenroscar, en sentido contrario a las agujas del reloj, las dos piezas superiores del brocal.
3. Una vez realizada la operación de llenado cerrar, ambas piezas, enroscando en sentido de las agujas del reloj.
4. Vaciado: para beber desenroscar únicamente la parte superior del brocal.
5. Cierre: en sentido de las agujas del reloj.

Manual de despego

Importante: seguir estas recomendaciones sólo en el caso de que usted haya adquirido la bota de vino J.B. en formato pegado o en caso de que por el uso se junten las caras interiores.



1.- Quitar el plástico del brocal.

2.- Calentar la bota al sol, aire caliente o calefacción (Entre 35°C – 40°C). Realizar esta operación por ambas caras para garantizar un correcto despegue.

3.- Una vez caliente, inflar por el brocal, soplando despacio sin forzar. En caso de no estar la pez lo suficientemente blanda calentar de nuevo.

4.- La Bota J.B. esta lista para su uso.

Figura 4. Manual de despego.

Conservación

Recomendamos lavar su interior con agua habitualmente, como cualquier vasija.

Si la bota no se va a usar por algún tiempo, se deberá lavar su interior con agua, echarle un poco de coñac y dejarla despegada (a medio aire), en posición horizontal, con el brocal ligeramente hacia arriba.

No dejarla totalmente llena con excesiva presión, aplastar un poco para que la piel pueda tener expansión.

Puede introducir la Bota de Vino en el Frigorífico, pero siempre con cantidad de vino.

No Impregnar de grasas o aceites su piel. Con los años, si la piel se pone áspera, untar un poco de grasa animal.

No echar en su interior trozos de jamón o similares.

Reparación

En alguna fuga de líquido: vaciar, escurrir y secar la piel. Calentando esa zona sin quemar la piel, presionar con los dedos la pez interior llevándola hasta el poro donde se produce la fuga.



Botas de Vino Jesús Blasco S.L.
Trav. Puente del Tinte, nave 3
19250 SIGÜENZA (Guadalajara) ESPAÑA
Teléfono / Fax 949 39 14 97
e-mail: info@botasdevinojb.com
<http://www.botasdevinojb.com>