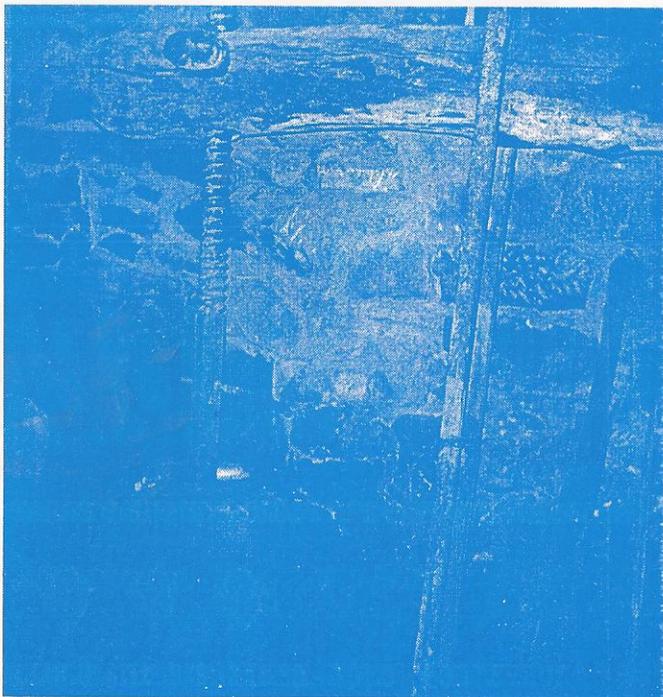




FOTO 1

FOTO 2



Pasadas las horas de maceración la masa estrujada se pasa a la prensa.

El bagazo o parte sólida de la prensada se conserva en una cuba, protegiendolo del aire con un plástico y arena o tierra hasta el momento de su destilación para extraer el aguardiente.

**" do bagazo exprimido
nunca bo viño escurrido "**