Está la viña que es lo principal, y luego pues ya llega, cuando llega a finales de septiembre, octubre, a finales de octubre, que ahora ya parece que se va recogiendo antes, antes era a primero de noviembre cuando se pisaba. Entonces se cogía la uva, se traía al lagar, y aquello a fuerza de pisarse se, se hacía el mosto. Eso iba por mediación de una canal a las tinajas o a las bodegas, y se llenaba y eso ya estaba ahí tres o cuatro meses. Hasta que eso se reposaba, hervía y es cuando ya a partir de marzo o abril se podía vender el vino que habrás observado que es un gran vino.

(¿Y se dejaba cuatro meses y no se tocaba...?)

No, no, sí porque como eso hierve no se podía entrar a las bodegas porque el humo que eso despide o la graduación se podía uno quedar allí en la bodega, la respiración no... Y eso, bajaban por las mañanas los que estaban encargados de eso con unas estas así, que era un palo y una tabla para meter ¿cómo le dicen a eso? a ver si me acuerdo, la memoria es que se me va... el orujo, que es todo. Eso después cuando han pasado tres o cuatro meses, se sacaba todo eso y lo tiraban porque allí estaba la granilla, el pellejo o el hollejo, todo eso se sacaba. Se dejaba que reposara, entonces, el vino que daba todo para que saliese claro y ya quedaba todo el..., pues, lo que quedaba que no se bebe porque sale ya turbio la esta.

(¿Y con los restos del vino se hacía...?)

Alcohol. Sí, eso lo filtraban, alcohol y aguardiente, pero un aguardiente que tenía ochenta grados.