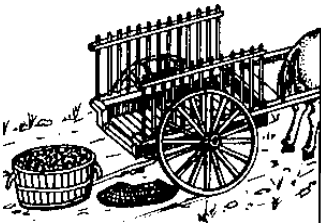
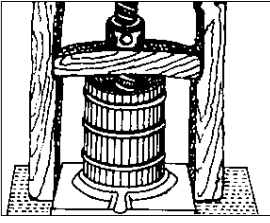
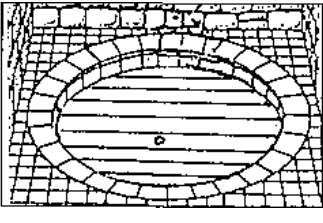


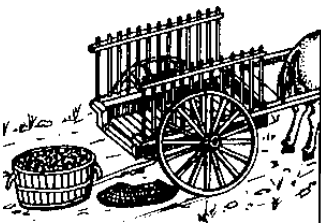
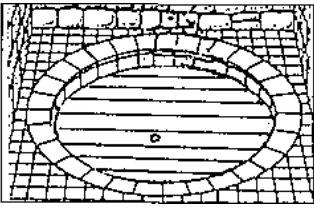
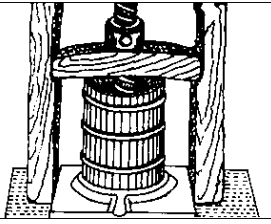
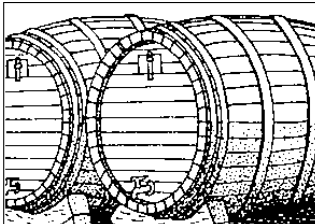


7.3 ELABORACIÓ TRADICIONAL DEL VI

La casa de La Culla havia estat una gran productora de vi, la capacitat de les tines que hi havia era de 85.000 litres de vi. Actualment la gran majoria de les antigues terres de la casa estan ocupades per habitatges i per polígons industrials.

En els dibuixos que teniu a continuació hi ha representat el sistema tradicional d'elaboració del vi que feien servir a La Culla quan utilitzaven les instal·lacions encara existents. Sobre cada vinyeta hi escriurem el nom de la feina, a la part inferior el de l'eina o recipient que s'utilitzava i el producte que treien de cada procés.

Feina				
VI BLANC				
Eina				
Producte				

Feina					
VI NEGRE					
Eina					
Producte					