

NAMIBIA NOGAL AMBAR



Suelo / Floor Namibia Nogal Ambar 25 cm x 150 cm



NAMIBIA NOGAL AMBAR

25 cm x 150 cm (x 11.0 mm) 9 7/8" x 59"

100244676 · V5250097 · G385

Butech recomienda junta / Recommends joint

Colorstuk Especial IROKO 100243281 · B51201054

Epotech Nature IROKO 100177505 · B42562033



NAMIBIA NOGAL AMBAR ANT.

25 cm x 150 cm (x 11.0 mm) 9 7/8" x 59"

100244697 · V5250098 · G385

Butech recomienda junta / Recommends joint

Colorstuk Especial IROKO 100243281 · B51201054

Epotech Nature IROKO 100177505 · B42562033



CLASE
CLASS



GRES PORCELÁNICO RECTIFICADO / COLOR MASA
RECTIFIED PORCELAIN TILES / COLOURED BISCUIT



RECTIFICADO
RECTIFIED



EXTERIORES
EXTERIORS



MATE
MATT



V3
DESTONIFICACIÓN
TONAL VARIATION

ZÓCALO / SKIRTING BOARDS 9 cm x 150 cm 3 1/2" X 59"



100252133 · V9102069 · G87

HUELLA TÉCNICA / STEP TILES 31.6 cm x 120 cm 12 1/2" X 47 1/4"



100253557 · V7520467 · G180

PIEZA ESPECIAL / SPECIAL PIECE NAMIBIA NOGAL AMBAR
ADHESIVO / ADHESIVE BUTECH ONE-FLEX PREMIUM

NAMIBIA NOGAL NATURE



Suelo / Floor Namibia Nogal Nature 25 cm x 150 cm



NAMIBIA NOGAL NATURE

25 cm x 150 cm (x 11.0 mm) 9 7/8" x 59"

100244711 · V5250099 · G385

Butech recomienda junta / Recommends joint

Colorstuk Especial ANTRACITA 100204554 - B21522236

Epotech Aqua ANTRACITA 100182213 - B42562036



NAMIBIA NOGAL NATURE ANT.

25 cm x 150 cm (x 11.0 mm) 9 7/8" x 59"

100244698 · V5250096 · G385

Butech recomienda junta / Recommends joint

Colorstuk Especial ANTRACITA 100204554 - B21522236

Epotech Aqua ANTRACITA 100182213 - B42562036



GRES PORCELÁNICO RECTIFICADO / COLOR MASA
RECTIFIED PORCELAIN TILES / COLOURED BISCUIT



ZÓCALO / SKIRTING BOARDS 9 cm x 150 cm 3 1/2" X 59"



100252117 · V9102068 · G87

HUELLA TÉCNICA / STEP TILES 31.6 cm x 120 cm 12 1/2" X 47 1/4"



100253569 · V7520468 · G180

PIEZA ESPECIAL / SPECIAL PIECE NAMIBIA NOGAL NATURE
ADHESIVO / ADHESIVE BUTECH ONE-FLEX PREMIUM

VINICULTOR: PROCESOS PARA TODA LA VIDA

Pocas son las personas que saben el significado real de vinicultor. "Te dedicas a trabajar en el campo los viñedos", es la respuesta que suelo recibir al ser cuestionado sobre mi profesión. Es una verdad a medias. Aunque estoy inmerso en varios pasos, mi trabajo se basa en los métodos de producción del vino. Desde las conversaciones que parten entre viticultores y el reconocimiento de la madurez de la uva hasta el prensado de estas.

Es un oficio que pasa de padres a hijos, pues el conocimiento se obtiene con el tiempo. Matices que se notan como las categorías de los vinos. No es lo mismo un vino con poca maduración, que un Gran Reserva, que lleva un envejecimiento mínimo de cuatro años. En el mundo es muy importante el tiempo. Cada minuto es de aprendizaje.

Todo lo aprendido en la vida hace que un vinicultor sepa adelantarse a los acontecimientos por los que debe pasar el vino. Tanto en su proceso de filtrado o en el hecho de eliminación de sólidos, como en el paso de estos caldos obtenidos hacia las barricas donde se formará finalmente el vino. Peldaños en un trascurso delicado y que requiere una formación constante. En nuestra profesión, todos los años aprendes elementos nuevos que te curten en la tradición del vino.

Muchas veces me preguntan en Valdepeñas, lugar dónde trabajo, qué es lo que más me gusta de mi trabajo. Tengo compañeros que responderían que probar las diferentes variedades producidas para conocer el resultado. Pero para mí, lo importante es ese paseo entre barricas en el interior de la bodega. El resultado de todo el trabajo de meses. Un silencio que hace ruido.

WINE PRODUCER: LIFELONG PROCESSES

Few people know what it really means to be a wine producer: "You work in the vineyards in the countryside", is the response I normally get when I'm asked about my job. That's half true. Although I am involved in several stages, my work is based on wine production methods. From the conversations started among wine growers and recognising when the grapes are ripe to pressing the grapes.

It is a profession that is passed down from father to son, as you acquire the knowledge over time. The subtle nuances that you notice like the different categories of wines. A young wine is not the same as a Gran Reserva, which has been aged for at least four years. Time is very important in this world. You learn something every minute.

Everything that a wine producer learns in life allows them to anticipate all of the things that need to happen to the wine. Its filtering process and the removal of solids and the stage when the must that we obtain is transferred to barrels to finally become wine. Steps along a delicate path, which require continuous training. In our profession, every year you learn new things that deepen your understanding of the wine tradition.

In Valdepeñas, the place where I work, I'm often asked what I like most about my job. I have colleagues who would answer that it is trying the different varieties that are produced to find out the result. But for me, the important thing is that walk between the barrels inside the cellar. The result of all those months of work. A silence that is deafening.





Pared / Wall Ice Tanzania Nut 45 cm x 120 cm
Suelo / Floor Tanzania Nut 25 cm x 150 cm