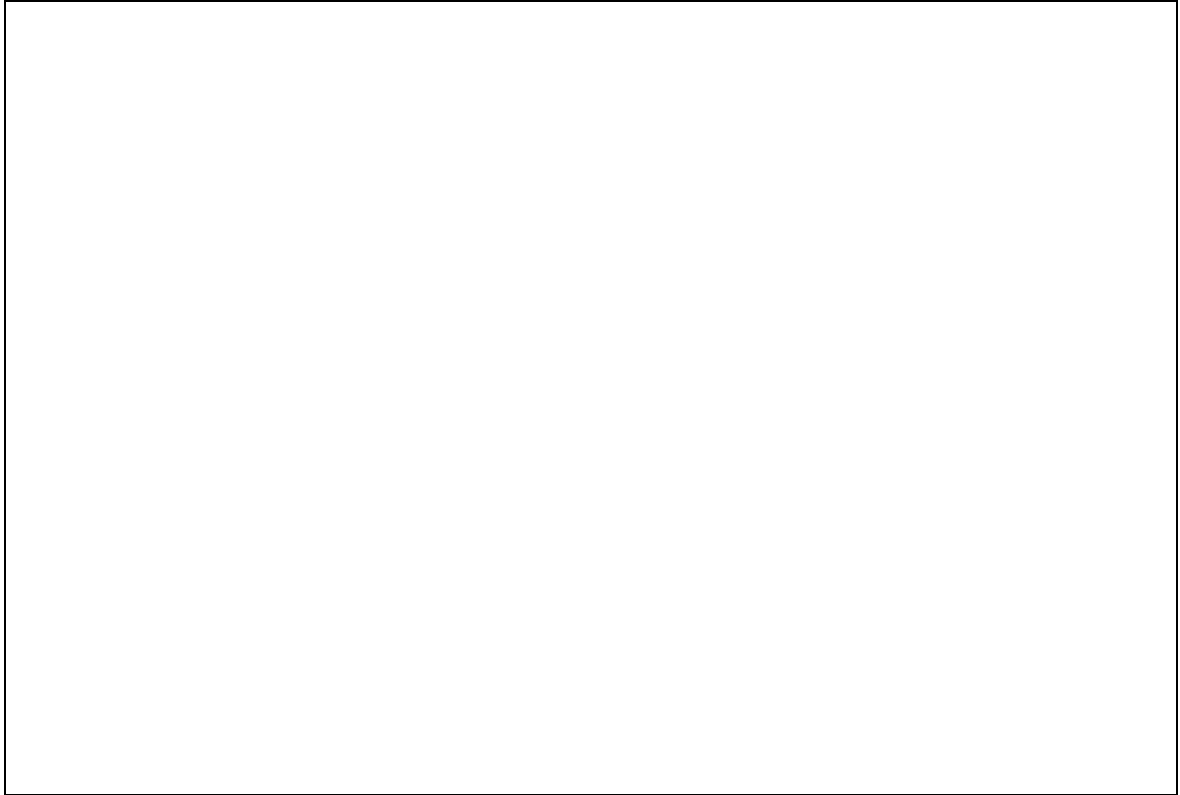
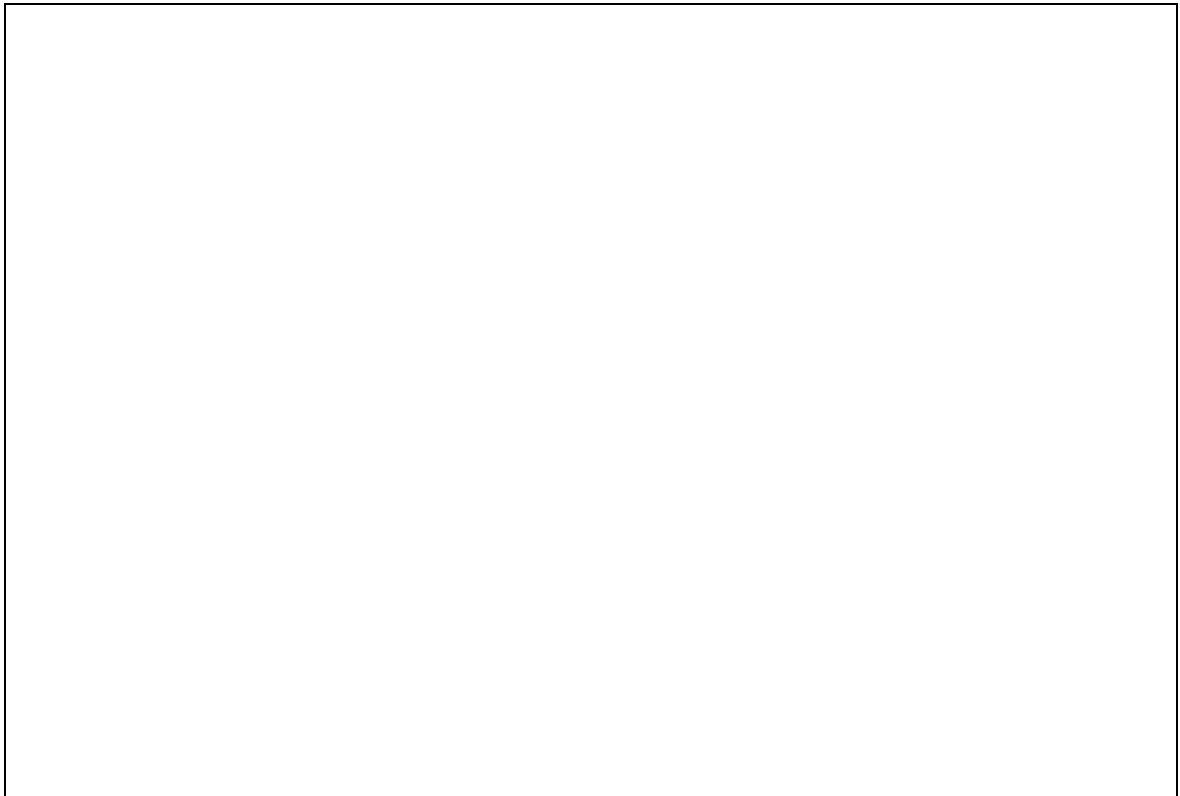


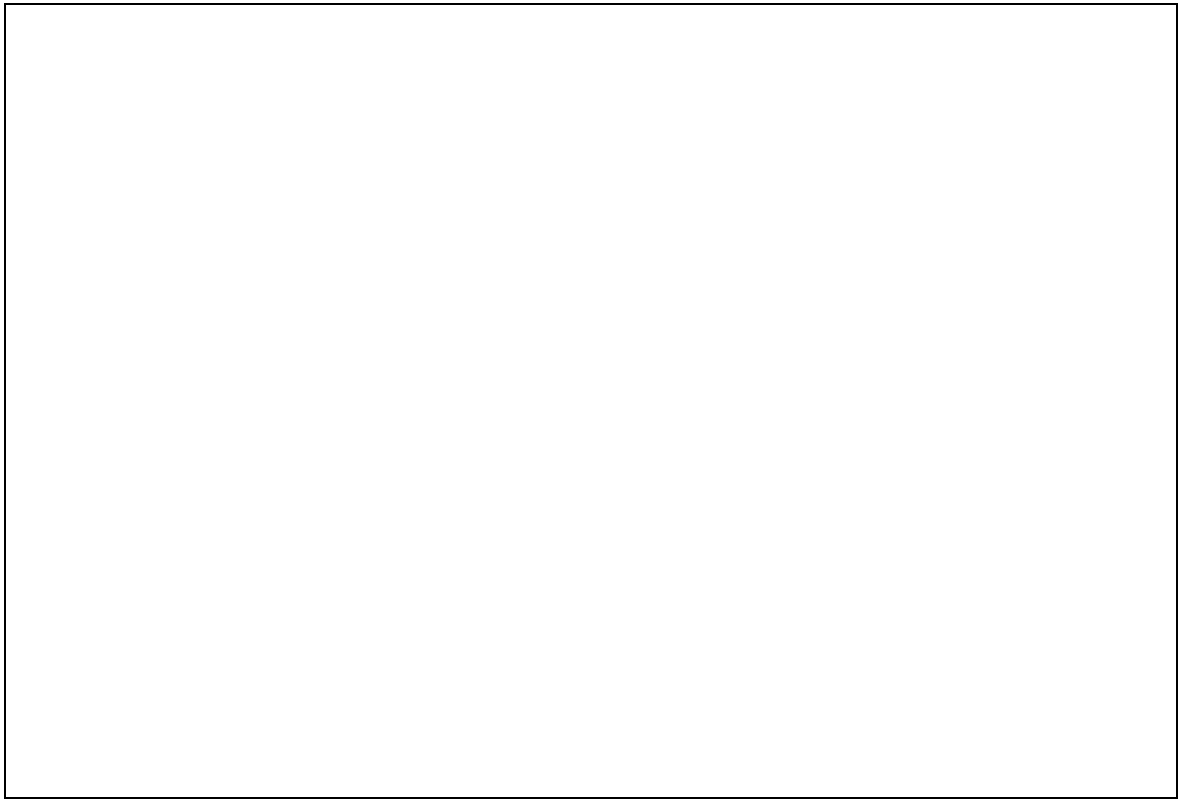
1. REPORTAJE FOTOGRÁFICO MUSEO.



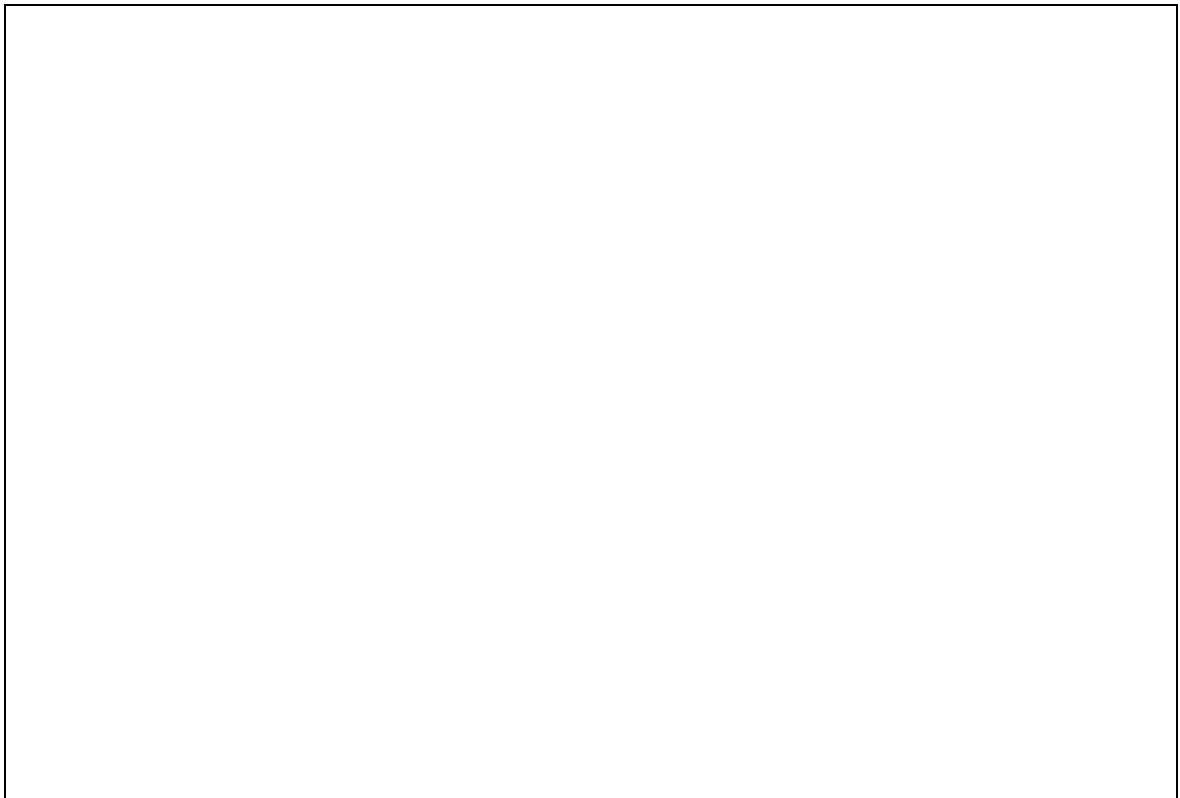
Máquina de recoger manzana, única en Gipuzkoa.



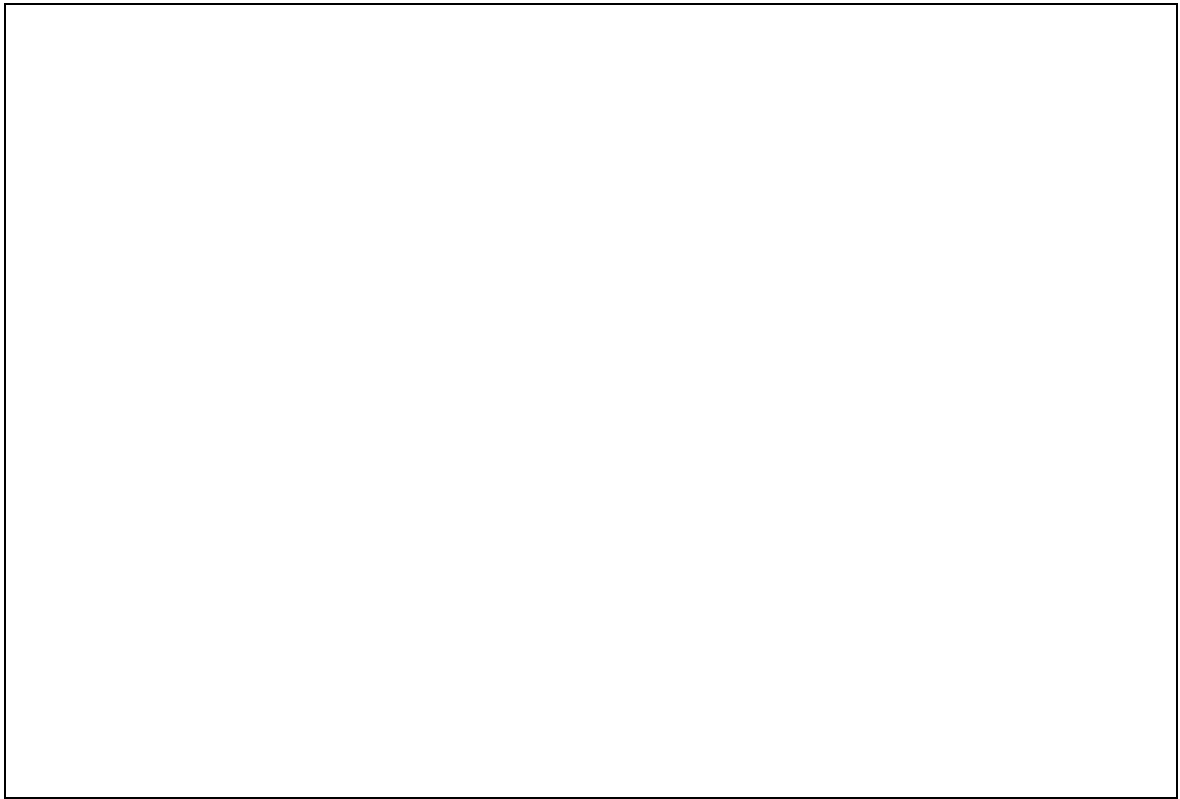
Cestas y kizkila para recoger la manzana a mano.



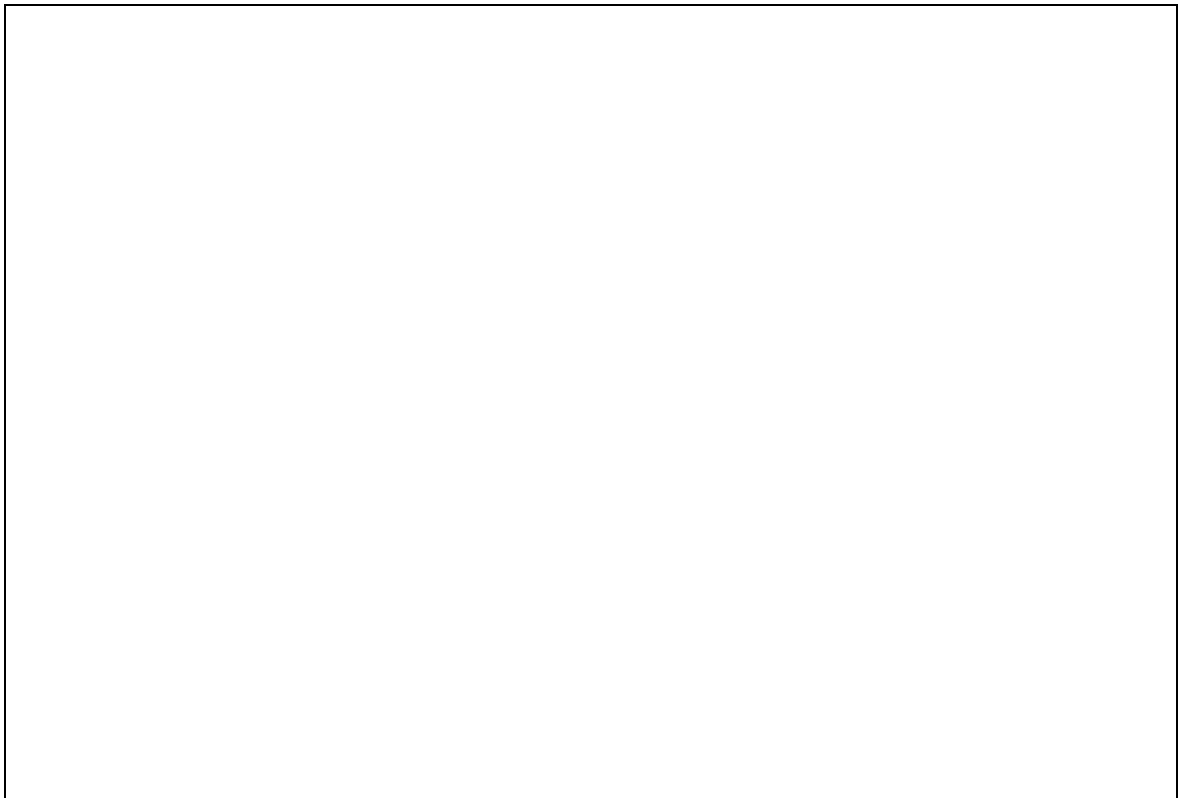
Máquina para triturar la manzana.



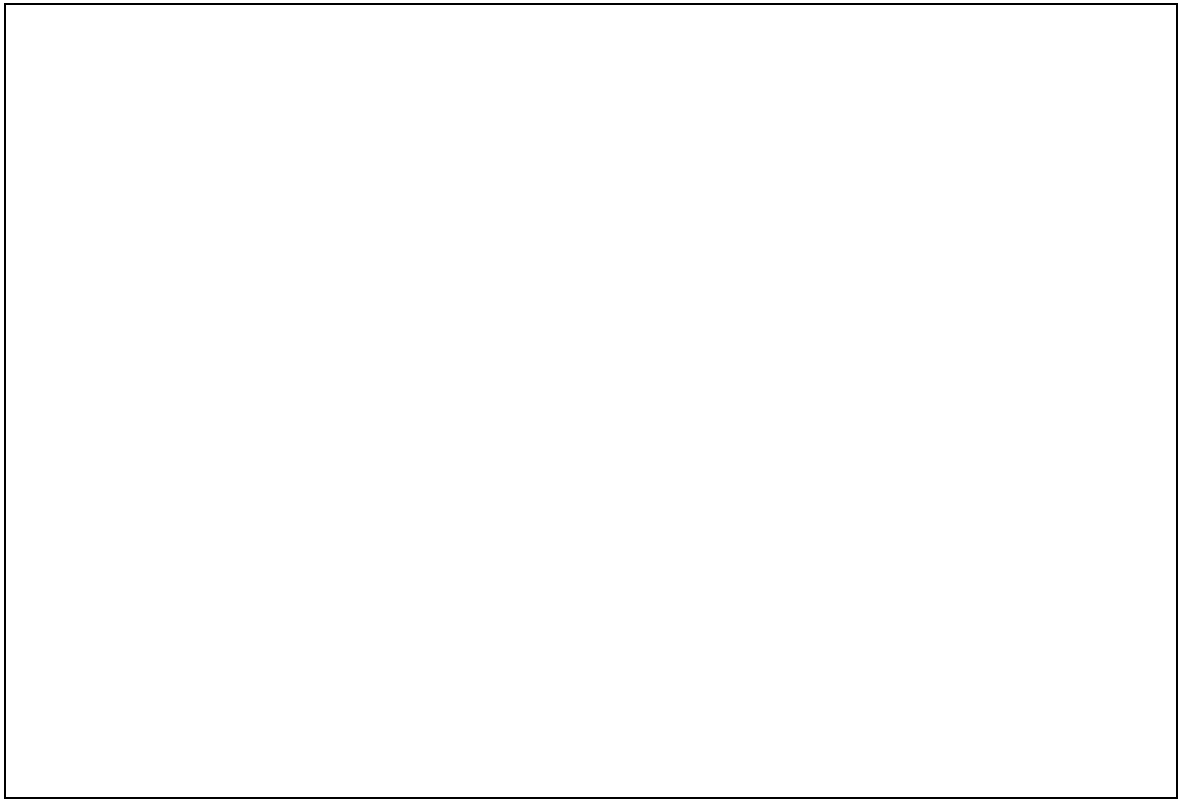
Carro y garlia (tonel para trasladar la sidra).



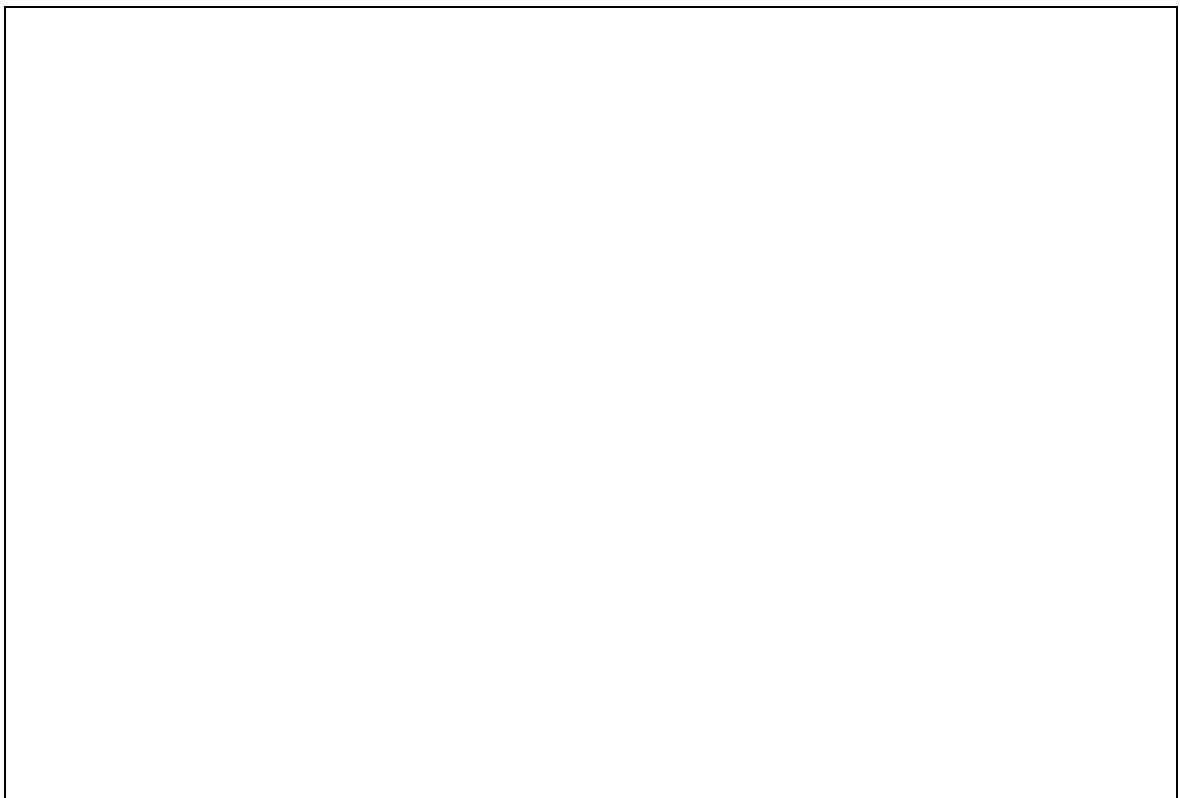
Barrika (tonel de pequeño volumen, 220-300 l.).



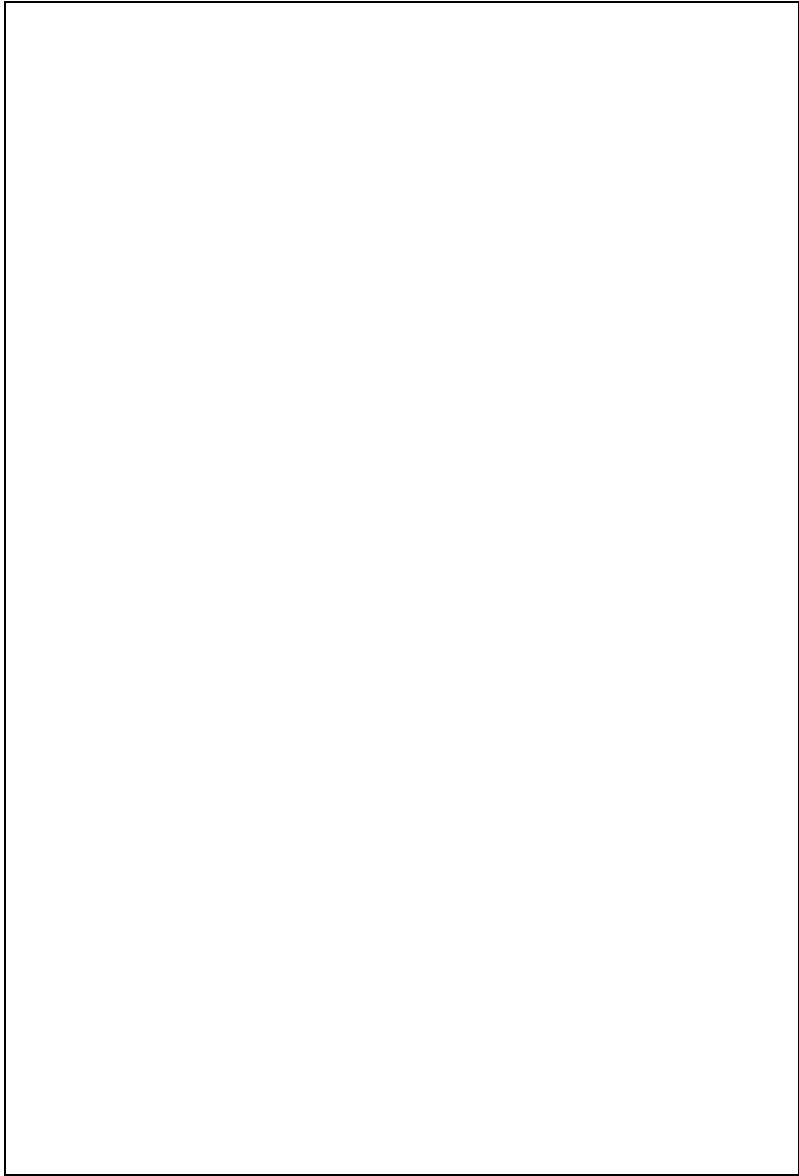
Kupela (tonel de gran volumen >2.000 l.).



Encorchadora.

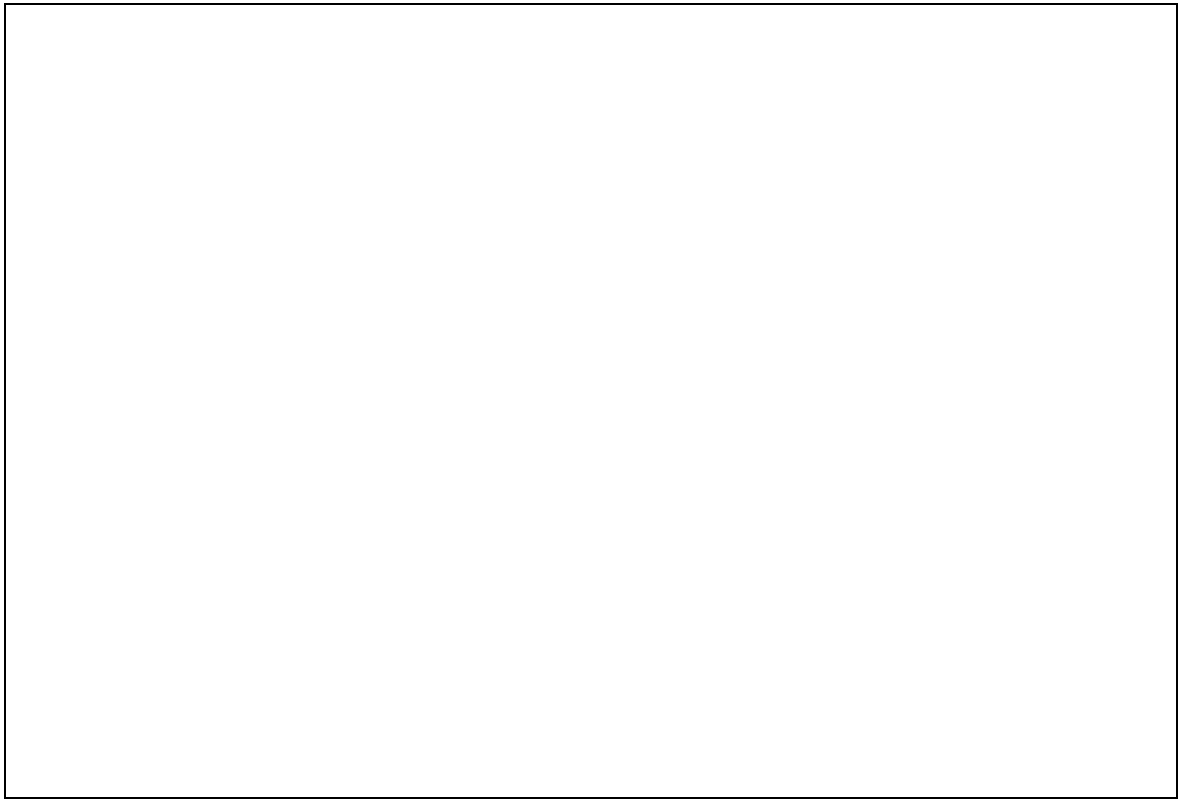


Máquina de embotellar.

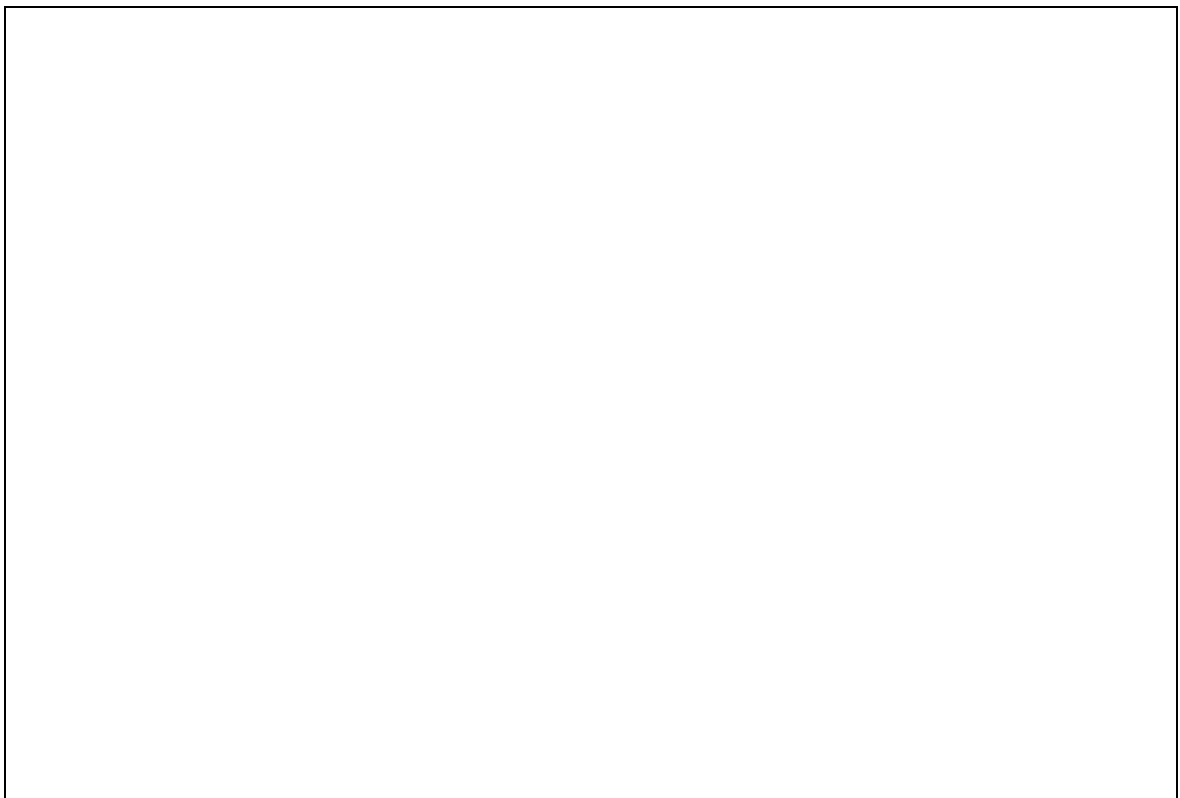


Sidras diferentes y otros derivados.

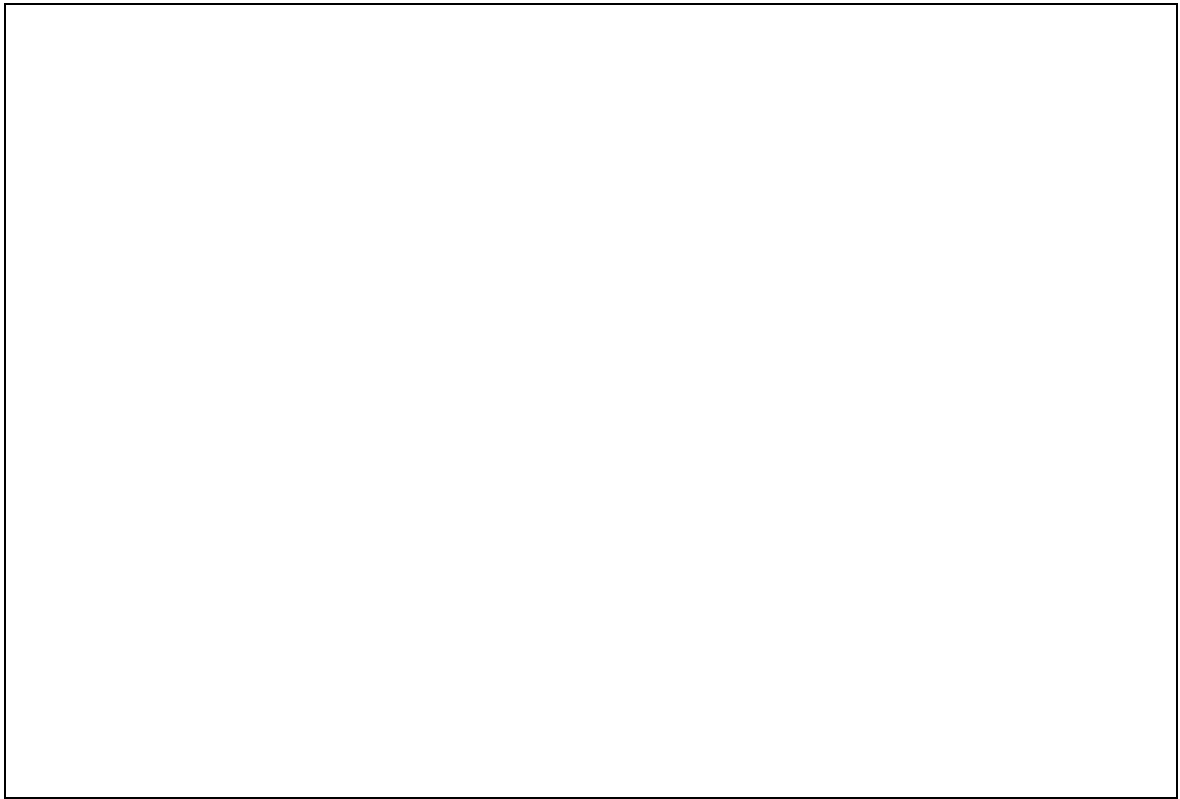
***2. REPORTAJE FOTOGRÁFICO
ELABORACIÓN DE LA SIDRA.***



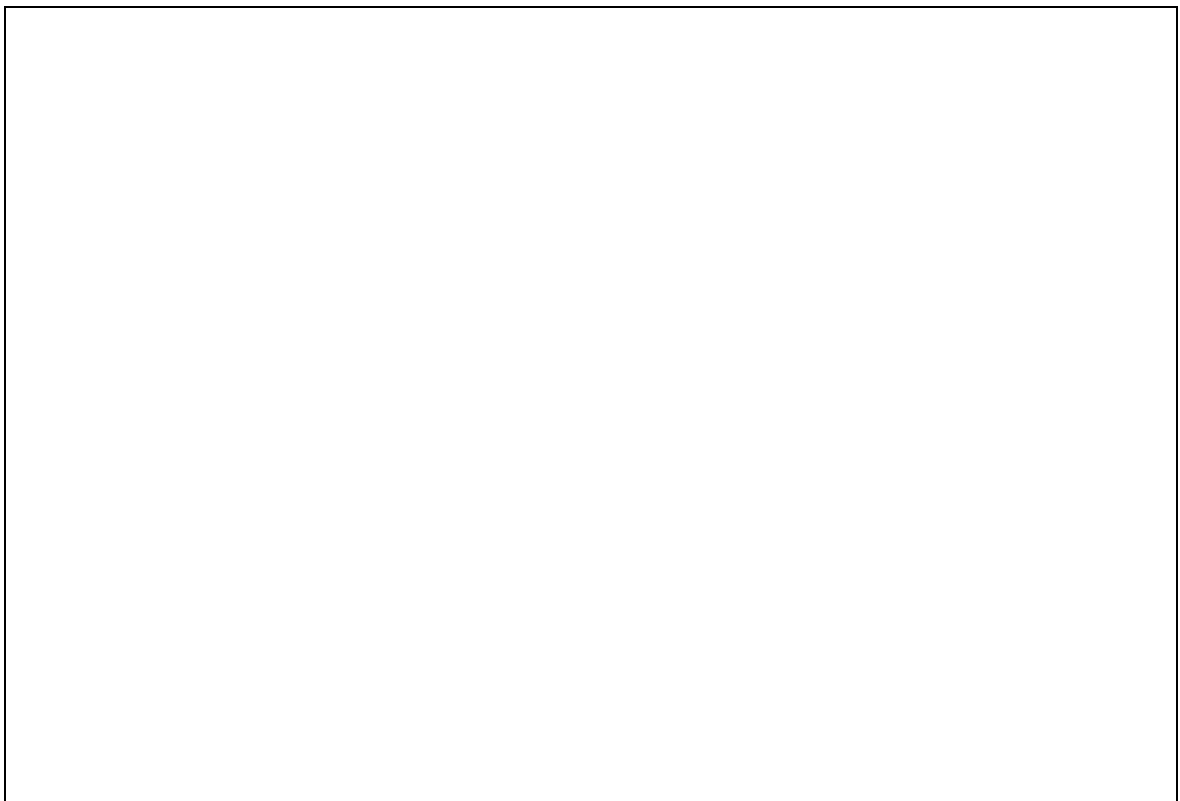
Manzana recién triturada, en proceso de maceración.



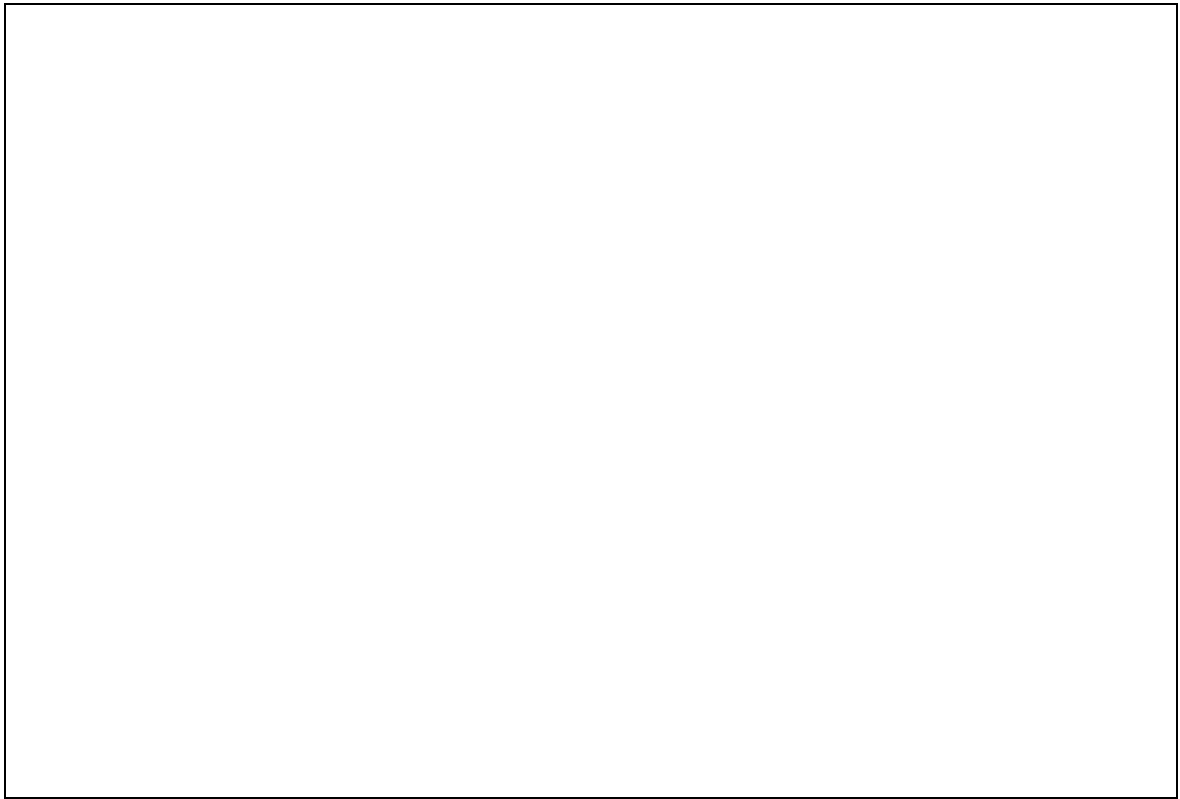
Preparando el tolar para el prensado.



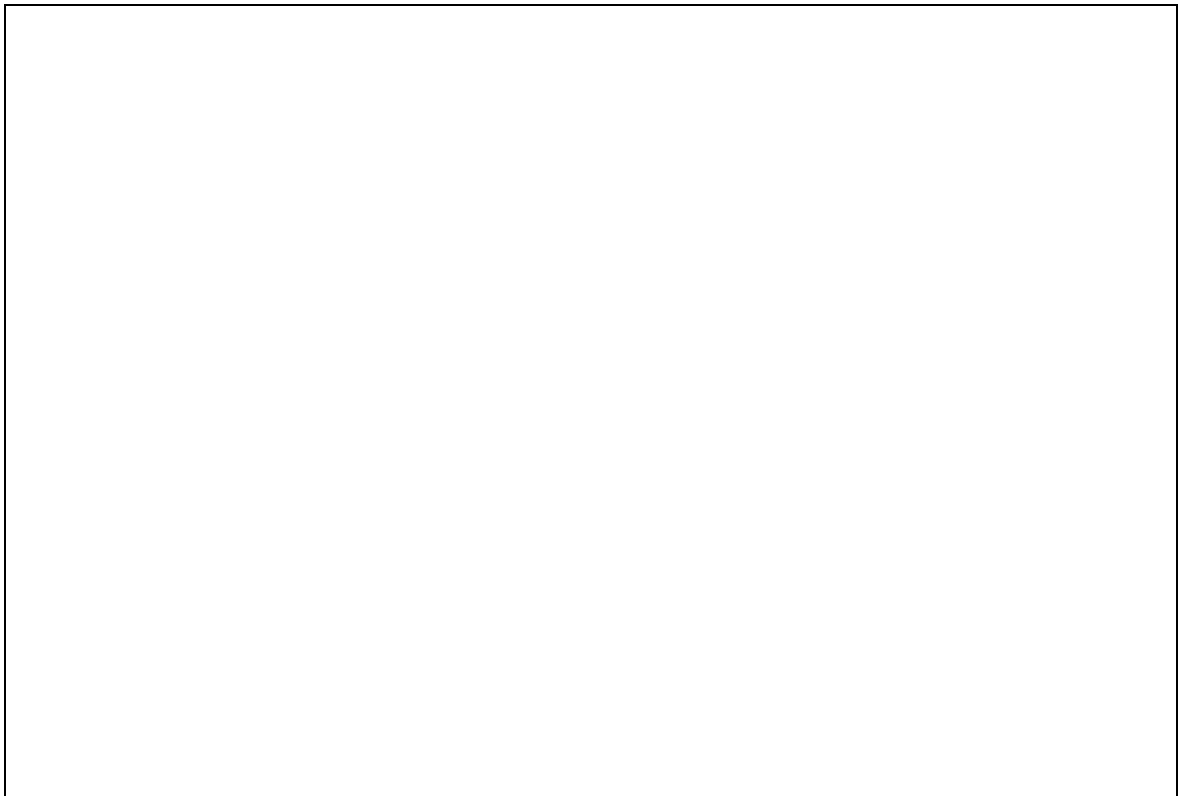
Preparando el tolar para el prensado.



Prensado manual.



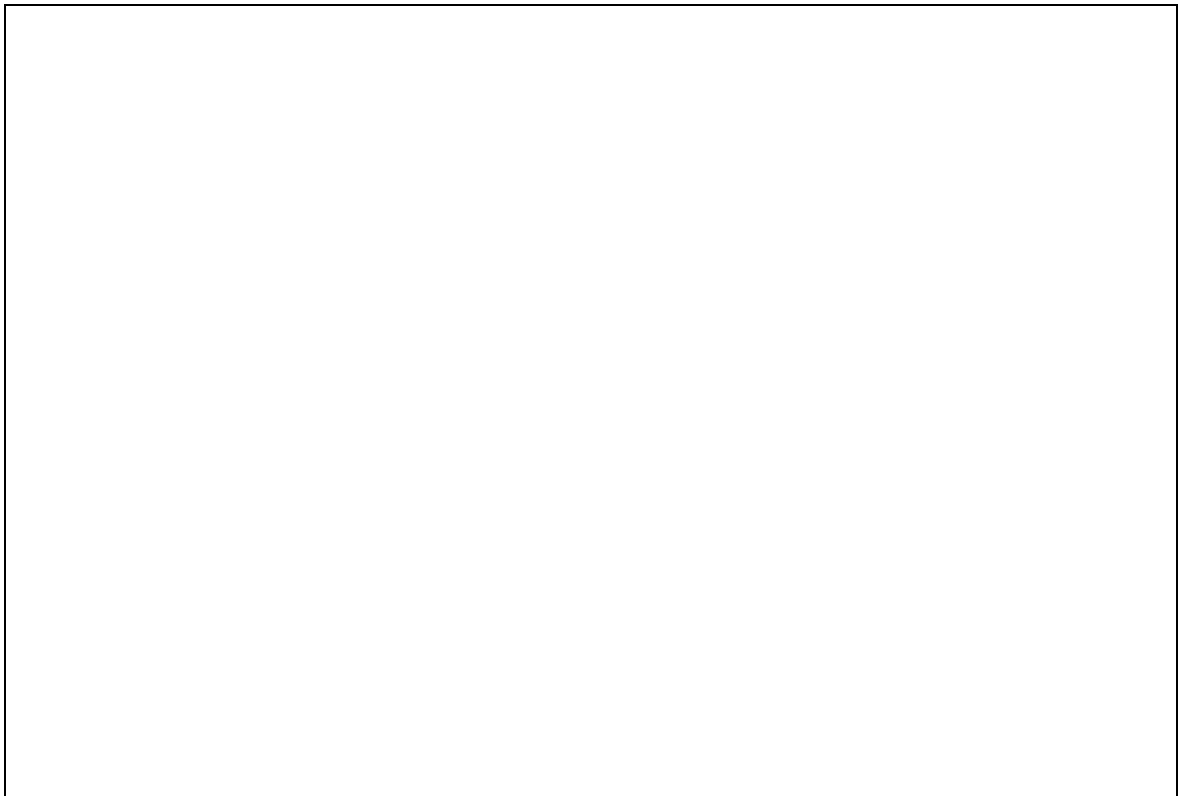
Recogiendo el mosto de manzana para su traslado a la kupela.



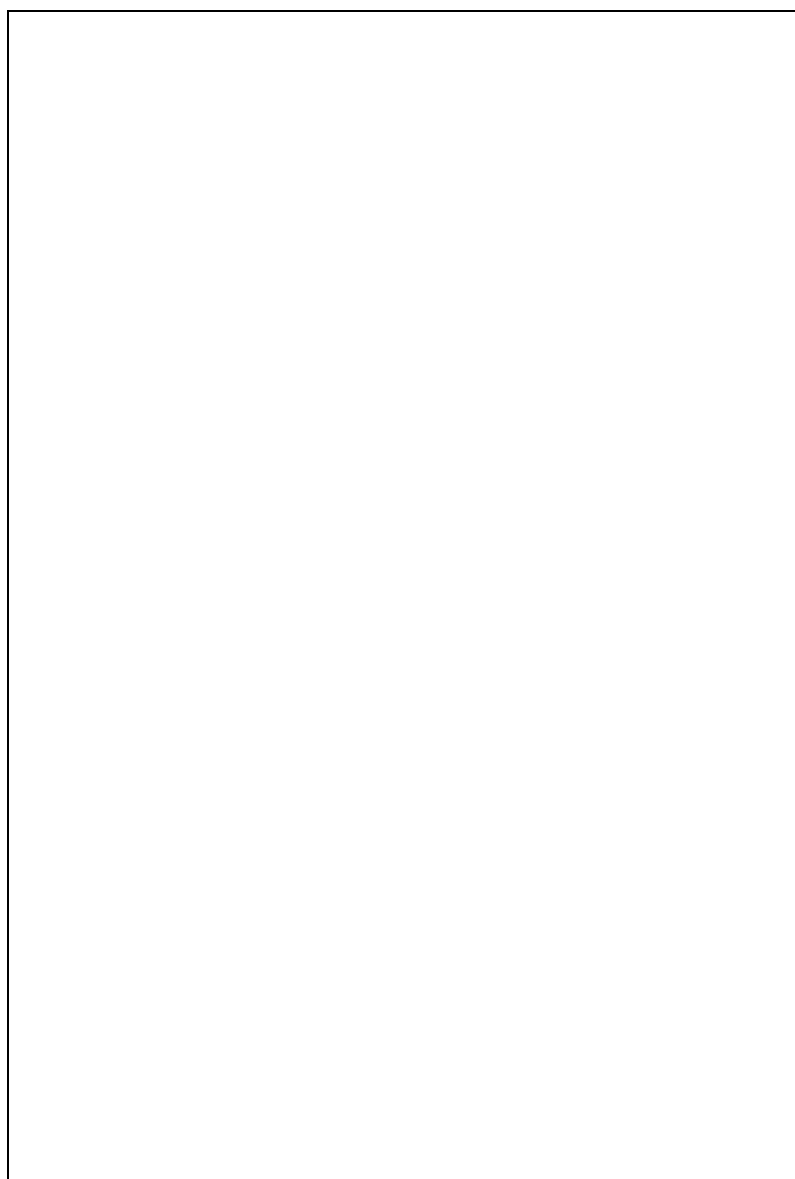
Fermentación tumultuosa en las barrikas.



Probando la bebida antes de embotellar.



Embotellado manual.



Encorchado manual.

3. NOTICIAS DE PRENSA.