



Información personal

Nombre: Julieta de la Cuadra

Edad: 26 años

Fecha de nacimiento: 3 de junio de 1994

Lugar de nacimiento: Mendoza, Argentina.

Nacionalidad: argentina/italiana

Estado Civil: soltera

Dirección actual: 3204 Scenic Dr, Napa. CA

Teléfono actual: +1 7078197618

Email: juli.delacua@hotmail.com

Formación académica

Nivel primario completo

Institución: “Colegio Inmaculado Corazón de María”- Mendoza

Nivel secundario completo

Institución: “Colegio Universitario Central General José de San Martín” – Mendoza.

Título obtenido: Polimodal en Humanidades y Ciencias Sociales.

Nivel universitario completo

Institución: Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación.

Títulos obtenidos:

- Bromatólogo (Título intermedio)
- Licenciada en Enología e Industrias frutihortícolas
- Licenciada en Tecnología de alimentos

Otros datos

Cursos:

- **Ingles avanzado** (Instituto Master. Mendoza, Argentina)
- **“Let´s learn about wine” Curso de ingles vitivinícola.** Instituto AMICANA (Mendoza, Argentina)
- **FCE** (First Certificate Exam)
- **Manejo de Excel y Google sheets** (curso hecho en inglés)
- **Manejo de Innovint** (Software de trazabilidad en enología)

Idiomas:

- Español (Nativo)
- Inglés (Profesional)

Experiencia:

- Bodega Nerviani, Maipú, Mendoza (marzo 2015) Fraccionamiento de Espumantes.
- Bodega Peñaflor, Maipú, Mendoza (abril-mayo 2016) Asistente de cosecha.
- Bodega “Finca El Origen”, Rivadavia, Mendoza. (febrero-abril 2017) Asistente de cosecha.
- Bodega “Merry Edwards Winery”, Sebastopol, CA. (julio-octubre 2017) Cellar hand.
- Bodega “Monteviejo”, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza (marzo-junio 2018) Asistente de Laboratorio de enología.
- Bodega “Tench Winery”, Napa Valley, CA (agosto-diciembre 2018) Cellar hand.

Trabajo Actual: Encargada de bodega o “Cellar Lead” en “Tench Winery”, Napa Valley desde Enero 2019 hasta la actualidad.

Desde 2015 hasta 2018 trabajé un total de 6 temporadas de vendimia, de las cuales 4 fueron como asistente de cosecha desarrollando labores de control de fermentación (Temperatura y Baumé/Brix, adición de nutrientes), trazabilidad (utilizando diferentes softwares), toma de muestras (tanto en bodega como muestreo de viñedo), manejo de equipos tales como bombas, filtros, prensas, equipo de molienda, etc.; agregado de clarificantes como Bentonita, PVPP, carbón activado y caseinato de sodio; actividades como desborre de mostos y vinos, trasiegos, remontajes, delestages, llenado de barricas, limpieza de barricas (con agua caliente y con vapor), correcciones, agregados y control de SO₂ tanto en su forma líquida como en tabletas.

De mis otros dos trabajos en bodega uno se desarrolló en la línea de fraccionamiento de espumantes por el método Champenoise (Degüelle de champagne) en donde pude participar en las diferentes partes del mismo, mientras que la temporada en la bodega “Monteviejo” la realicé como Asistente de Laboratorio siendo responsable de análisis básicos de control de fermentación y vino en añejamiento como Acidez Total, Acidez Volátil, Alcohol en volumen, SO₂ libre y total, pH, Densidad, Cromatografía en papel para control de fermentación maloláctica, uso de FOSS.

En Diciembre de 2018 fui contratada full time en la bodega donde realice mi última temporada como “Cellar lead” o encargada de bodega. Mis responsabilidades hoy en día son: mantenimiento de vinos en estado de añejamiento (toma de muestras, análisis de laboratorio, correcciones de SO₂, relleno de barricas), manejo y organización de bodega (Licencia de manejo de montacargas); inventarios de barricas (en uso y desuso), de nutrientes, de kegs; trazabilidad y manejo de datos en el software de la empresa, compra de suministros. Manejo de personal durante la temporada de vendimia y durante fraccionamiento.

Referencias:

- Michael Savaiano (Director de Enología en “Tench Winery”) Michael@tenchvineyards.com
- Mario Lucero (Jefe de Laboratorio en “Monteviejo”) asistentelaboratorio@monteviejo.com.ar

