

JOSELITO[®]

DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

BODEGAS Y SECADEROS NATURALES

Los secaderos y bodegas naturales han sido desde siempre uno de los pilares de *Joselito*. La maduración natural a través del tiempo genera aromas, transforma las piezas y las ensalza hasta adquirir sus matices finales con el reposo. Su estancia larga en la bodega permite afinar los aromas y obtener las características sensoriales de los productos *Joselito*, y en concreto, de su Jamón Gran Reserva.

Las bodegas tienen poca luz, están bajo tierra, permitiendo así mantener constante la humedad y la temperatura. La temperatura oscila entre 14 y 18 grados y una humedad relativa entre el 60% y el 80%.

El tiempo de permanencia depende mucho de la añada, las condiciones climáticas, la calidad de la bellota, la hierba de cada campaña y el peso del jamón. El tiempo de estancia del jamón *Joselito* en bodega varía pero siempre con un mínimo de 36 meses de curación. A partir de aquí, un experto se encarga de comprobar el grado de curación de cada pieza que está directamente relacionado con la climatología ya que nuestra curación es totalmente natural. Sólo salen al mercado cuando están en su punto óptimo de curación. En nuestras bodegas es habitual encontrar jamones de cuatro, cinco e incluso de forma excepcional hasta siete años de curación.

El control de las bodegas es diario y cuenta con un equipo de profesionales que se encargan de mover pieza a pieza cada jamón y asegurarse que recibe las mejores condiciones para todo el proceso de curación. Nuestras oscuras y silenciosas bodegas naturales son uno de los factores determinantes de la calidad de nuestros jamones.