

EL VINO

Conócela

Míralo, aprecia su aroma y disfruta su sabor



Míralo

Para observar mejor el color y el brillo es conveniente inclinar la copa sobre un fondo blanco (plato o mantel). Los colores luminosos y brillantes nos indican que se trata de vinos jóvenes. Tonalidades de vino joven ... a vino con edad:
Blancos: amarillo pajizo, verdoso ... oro.
Rosado: rosa pálido, fresa ... asalmonado.
Tintos: rubí, guinda ... granate, teja.



Aprecia su aroma

Tomando la copa por la base y balanceando el vino conseguiremos liberar mejor los aromas. Los afrutados y florales son típicos de vinos jóvenes. Los especiados (canela, clavo...), balsámicos (menta, pino...) y los aromas a maderas, son indicadores de vinos envejecidos.



Disfruta su sabor

Un pequeño sorbo basta para disfrutar los diferentes sabores. El sabor dulce se percibe en la punta de la lengua, el ácido en los laterales y en la base, el salado en los bordes y el amargo en la zona central. Términos empleados para expresar las sensaciones del vino en la boca: afrutado, aterciopelado, cálido, astringente, ligero, con cuerpo, fresco, persistente, corto, seco...



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Descubre lo que nos cuenta la etiqueta



- MARCA** Nombre elegido por el bodeguero para el producto.
- TIPO DE VINO** "Vino de mesa", "Vino de Aguja", "Vino Espumoso"...
- NOMBRE GEOGRÁFICO** Si se les ha reconocido el derecho a utilizar el nombre del lugar del que proviene, éste se acompañará de: "Vino de la Tierra", "Vino de Calidad con Indicación Geográfica", "Denominación de Origen", "Denominación de Origen Calificada" y "Vino de Pago".
- AÑADA** Año en el que se ha recogido la uva (vendimia).
- ENVEJECIMIENTO** Tiempo de permanencia del vino en barrica de roble y en botella. Para vinos tintos las menciones más frecuentes son:
Crianza: 24 meses. Mínimo 6 en barrica.
Reserva: 36 meses. Mínimo 12 en barrica.
Gran Reserva: 60 meses. Mínimo 18 en barrica.
- VARIEDAD DE UVA/S** En España se cultivan más de 190. Las más empleadas son:
Tintos: Tempranillo, Garnacha, Monastrell. Blancos: Alirén, Albariño, Verdejo. Cava: Macabeo, Xarello, Parellada. Finos: Palomino. Vino dulce: Moscatel, Pedro Ximénez.
- cl.....%** Cantidad de producto y grado alcohólico.

Otras informaciones: mensaje para personas alérgicas (contiene sulfitos), número de lote, elaborador, embotellador, contenido en azúcar (seco, semisecco, semidulce y dulce), premios recibidos, etc.

Cómo servir y conservar el vino

Temperatura de servicio:

- 18** Vinos Tintos Crianza Reserva Gran Reserva
 - 16** Vino Tinto Joven
 - 14** Amontillados Olorosos
 - 10** Vinos Blancos Rosados Fino y Manzanilla Vino de Aguja Vino Espumoso Cava
 - 6**
- El vino no tolera cambios bruscos de temperatura. El enfriamiento debe ser lento y progresivo.
 - Nunca se colocará en el congelador ni se le añadirá hielo. Lo correcto es colocarlo en el frigorífico horas antes de ser servido o ponerlo en una cubitera con hielo.



Consejos:

- Es conveniente que las botellas descansen horizontalmente.
- Para asegurar una correcta conservación, las botellas deberán estar en un lugar oscuro y fresco.
- Una vez abierta la botella, el cava debe consumirse lo antes posible, el vino se puede conservar con la botella tapada para evitar que pierda sus cualidades.

