

CARACTERISTICAS DE LOS VINOS

DEFINICION DE LOS VINOS

- **Jóvenes:** Son los de elaboración del año o como máximo dos, deben ser frescos, aromáticos y armoniosamente equilibrados.
- **Crianzas:** Son vinos de tres años, que hayan envejecidos en barrica y botella durante al menos dos años.
- **Reserva:** Es aquel vino de cinco años de los cuales han pasado como mínimo tres años en barrica y botella.
- **Gran Reserva:** Vinos de al menos seis años de los cuales han permanecido obligatoriamente dos en barrica y tres en botella como mínimo.

CONSEJOS SOBRE LOS VINOS

- Los vinos blancos y rosados deben tomarse ante de los tintos y los tintos jóvenes ante de los de crianzas.
- Los tintos de crianza no deben tomarse hasta pasados 30 minutos después de abrir la botella.
- El vino tinto debe tomarse a la temperatura ambiente, para conseguirlo, no emplee procedimientos no naturales.
- Los vinos blancos y rosados deben ser jóvenes, afrutado y muy brillantes. Deben consumirse dentro del año de cosecha.
- No agite nunca una botella de vino.
- No eche hielo en el vino, sea blanco o tinto.

EL VINO EN LA MESA

- Los vinos blancos y rosados pueden acompañar a los entrantes, pescados, mariscos, arroces, etc.
- Los vinos tintos acompañan a legumbres, asados, aves, caza, carnes, etc.
- Los vinos dulces y licorosos pueden acompañar a postres y dulces, al igual que los cavas semiseco o dulces.
- Los vinos cavas tipo brut pueden acompañar a entrantes fríos y calientes, ostras y foiegras fresco.

LA BODEGA EN LA CASA

- Es recomendable almacenar los vinos en posición horizontal de forma que el corcho este siempre en contacto con el vino.
- La temperatura del lugar debe ser constante y el ambiente fresco.

TEMPERATURA IDEAL DEL SERVICIO DE LOS VINOS

VINOS	TEMPERATURAS
Blancos seco	6-8
Blancos dulces o semidulces	4-6
Rosados	8-10
Tintos jóvenes	12-14
Tintos crianza	16-18
Finos, manzanillas	6-7
Olorosos y amontillados	16
Espumosos secos	6-8
Espumosos dulces	3-5

EJEMPLOS DE MARCAS POR ZONAS

ZONAS	MARCA
Valdepeñas	Albali
Penedes	Rene Barbier
Rioja	El Coto
Ribera del Duero	Protos

TIPOS DE VINOS

ORDEN	TIPO DE VINO
1	Generosos secos
2	Vinos espumosos
3	Blancos jóvenes afrutado
4	Blancos secos naturales
5	Blancos secos con madera
6	Rosados
7	Tintos jóvenes
8	Tintos crianza
9	Tintos de reserva
10	Vinos dulces