

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. Cuanto más oscuro más envejecido. Tonalidades de vino joven ... a vino con edad: Blancos: amarillo pajizo, verdoso ... oro. Rosado: rosa pálido, fresa ... asalmonado. Tintos: rubí, guinda ... granate, teja.



Míralo



Aprecia su aroma



Disfruta su sabor

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 especiadados (canela, clavo...), balsámicos (menta, pino...) y los aromas a maderas, son indicadores de vinos envejecidos.

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 amargo en la zona central. Términos empleados para expresar las sensaciones del vino en la boca: afrutado, astringente, ligero, cálido, asringente, ligero, con cuerpo, fresco, persistente, corto, seco...



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

SECRETARÍA GENERAL DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

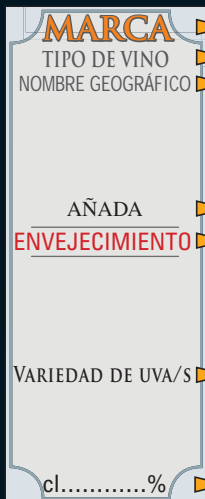
D. L.: M-47069-2006
N.I.P.O.: 251-06-046-3
Edita: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

EL VINO

Conócela

Míralo, aprecia su aroma y disfruta su sabor

Descubre lo que nos cuenta la etiqueta



- ▶ Nombre elegido por el bodeguero para el producto.
- ▶ **"Vino de mesa", "Vino de Aguja", "Vino Espumoso"...**
- ▶ 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".**
- ▶ **Año** en el que se ha recogido la uva (**vendimia**).
- ▶ 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.
- ▶ En España se cultivan más de 190. Las más empleadas son:
Tintos: **Tempranillo, Garnacha, Monastrell.** Blancos: **Alrén, Albariño, Verdejo.** Cava: **Macabeo, Xarello, Parellada.**
Finos: **Palomino.** Vino dulce: **Moscatel, Pedro Ximénez.**
- ▶ 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:

- ♦ 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.

18
Vinos Tintos
Crianza
Reserva
Gran Reserva

16
Vino Tinto
Joven

14
Amontillados
Olorosos

10
Vinos Blancos
Vinos Rosados
Fino y Manzanilla
Vino de Aguja
Vino Espumoso
Cava

6



Tinto
14°-18°C



Rosado
8°-10°C



Blanco
6°-12°C



Cava
5°-8°C

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.

°C