



Catálogo

de

uvas



LA UVA



La uva es una fruta obtenida de la vid, vienen en racimos que son pequeños y dulces y sirven para producir mosto, vino y vinagres o se pueden comer frescas. Crecen agrupadas en racimos de entre 6 y 300 uvas y pueden ser de varios colores, como, por ejemplo: negras, moradas, amarillas, rosadas, anaranjadas, etcétera.

La mayoría de la uva cultivada en el mundo proviene de la especie “*Vitis Vinifera*”, natural de la Europa mediterránea y Asia Central y en menor cantidad en América, Asia y Australia.

Su cultivo ocupa más de 75,000 kilómetros cuadrados y en cifras aproximadas es utilizada en un 71% para la producción de vino, el 27% para consumo fresco y el restante 2% como frutos secos (pasas).

BONARDA



Su denominación ha sido motivo de confusión entre cepajes cultivados en el Piedemonte Italiano. Así, la Bonarda Piemontese sería la única y verdadera. Sin embargo, en Argentina la variedad llamada Bonarda o muchas veces Barbera Bonarda, no es la verdadera, sino corresponde a una variedad francesa, llamada Corbeau francesa, mejor conocida como Douce Noir.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Posee racimos medianos, bien llenos. Las bayas son negro-azuladas, esferoides, con pulpa blanda, aunque su vino no es de coloración muy intensa.

Se caracteriza a la vista por sus colores rojo rubí intenso hasta los violetas, pasando por los púrpuras. En nariz es intenso y se pueden encontrar aromas a frutos rojos-negros, o frutos del bosque bien maduros, como frutillas, moras, cassis y cerezas. Suele tener un fondo especiado. Si tiene madera se le suman aromas a vainilla y tabaco. En boca su ataque es agradable y dulce, de buena intensidad

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

Principalmente con comidas medianamente condimentadas, carnes rojas suaves.

CABERNET SUAUVIGNON



Cepa de origen francés, de la zona bordelesa, esta variedad está difundida en las zonas templadas y calientes de todo el mundo.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Las bayas son pequeñas, esféricas, de piel espesa y dura, con profundo pigmento negro. Su pulpa es firme y crujiente, de sabor astringente y gusto peculiar que recuerda la hierba.

Vino de color rojo intenso, con olor a ciruela, matices violáceos, de cuerpo, alcohólico, aromático y provisto de un leve y característico sabor herbáceo. Con envejecimiento se obtiene una notable fineza. Vinificado con otras variedades, mejora notablemente las características organolépticas.

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

Principalmente carnes rojas, pimientos rellenos, con estofados que acompañen pastas (sin crianza), guisos sazonados, con un sándwich de carne al asador o carnes a la parrilla.

CARIÑENA



Cariñena en español, Carignan en francés, Carignano en italiano y Carignane en EE.UU. Es una variedad de uva tinta española (la más cultivada en el mundo), originaria según algunos de Cariñena, Aragón. También se le denomina Mazuelo (Mazuela en la Rioja), aunque no está plenamente aceptada la identificación entre Cariñena y Mazuela.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Tiene racimos de tamaño grande y compacto. Las bayas son de tamaño mediano, forma redonda y color azul-negrusco. Tiene alta calidad de taninos, lo que determina su gran capacidad de envejecimiento y alta acidez.

Se complementa con la uva Tempranillo y la uva Garnacha, para un adecuado envejecimiento. Son vinos de color intenso, poco aromáticos (florales), sedosos y tiernos; alcanzan con facilidad los doce grados de alcohol.

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

Principalmente carnes, piezas de caza, estofados, quesos fuertes.

CARMENÉRE



Se considera originaria de la región de Médoc en Burdeos, Francia, donde todavía se sigue cultivando. En el año 1860 se produce un desastre, los viñedos franceses y después los europeos fueron atacados por la plaga “floxera”, los que paulatinamente comenzaron a reemplazarla por otras cepas menos sensibles como el Merlot. En 1994 el Carmenère es redescubierto en Chile, donde hoy en día se encuentra la mayor concentración territorial dedicada al cultivo de esta cepa.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Considerada como una variedad de vid negra, cuenta con un racimo pequeño de forma alargada, el cual contiene uvas esféricas, pequeñas y de piel fina.

Se distingue por un color rojo profundo, aroma donde sobresalen notas verdes como el pimentón. En su sabor se encuentra el chocolate y notas de frutas rojas, bayas y especias. Sus taninos son amables y suaves. Es un vino de cuerpo medio, fácil de beber, el cual se recomienda beberse joven.

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

Principalmente con pescados, aves, pastas, postres de frutas, chocolate amargo.

CHARDONNAY



Es una cepa de uva blanca, originalmente producida en la región de Borgoña, Francia. Analizando su huella genética se ha concluido que tiene su origen en las cepas Gouais Blanc y Pinot.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

El grano de uva es pequeño, redondo y adquiere un tono miel cuando madura. El resultado de su vinificación produce un mosto suave y aromático llamado frutoso, característica por la que también es incluida en la elaboración de champaña.

Se obtiene un vino color amarillo pálido brillante, con tonos dorados. En nariz destacan los aromas a papaya, guayabas y tostados. El sabor es frutoso, con buen cuerpo y final cremoso. Se recomienda beberlo de reciente producción.

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

Principalmente con pescados, mariscos, carnes blancas, verduras a la cacerola.

COLOMBARD



Es una cepa de uva blanca, cultivada tradicionalmente en Francia (Charentes y Gascuña) para destilarla en aguardientes como el coñac y el armañac. Hoy en día en algunos países la utilizan para producir vinos blancos afrutados de carácter interesante.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Sus racimos al igual que sus bayas son de tamaño mediano, presentando un color dorado.

Se distingue por un color amarillo paja con buen brillo. Su aroma es afrutado con notas de granada china y miel. En boca tiene un sabor equilibrado, con un final largo y dulce.

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

Principalmente con quesos azules, peneques, chiles rellenos, pollo, conejo.

GAMAY



La **gamay** es una uva de color púrpura usada para hacer vino tinto. Crece sobre todo en Beaujolais y en el valle del Loira, en el entorno de Tours. Su nombre completo es gamay noir à jus blanc. Su cultivo es muy antiguo, y ya era mencionada en el siglo XIV. Se ha cultivado a menudo para obtener una abundante producción. Puede ser usada producir vinos distinguidos cuando es plantada en suelos ácidos, lo que ayuda a la acidez natural de esa uva.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

La gamay es una vid muy vigorosa que tiende a no tener una raíz muy profunda en suelos alcalinos, lo que produce un estrés hídrico en las vides en la estación de crecimiento con un correspondiente alto nivel de acidez en las uvas. La acidez es a menudo suavizada a través de la maceración carbónica, un proceso que también permite expresiones frescas y afrutadas que recuerdan al batido de fresas y frambuesas, así como profundas notas florales de lila y violeta.

Los vinos basados en la gamay tienen normalmente un cuerpo ligero y afrutado. Estos vinos deben beberse después de un tiempo en crianza para tener más cuerpo y son producidos por la maceración de todo el fruto. Muchos de estos vinos se hacen en las áreas designadas como Cru Beaujolais, donde los vinos normalmente tienen sabor a cerezas, pimienta negra, bayas secas, piedra recién cortada y tiza.

¿COMO ACOMPAÑARLO?

GRACIANO



Es una variedad española, originaria de La Rioja y Navarra. Es una uva de poco rendimiento por lo que no es muy abundante, cultivándose por lo general en el mismo viñedo con otras variedades.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

El racimo tiene dos hombros cilíndricos cortos. Sus bayas son de tamaño pequeño y forma redonda. Tiene la pulpa dura e incolora. El cuanto al color de piel es negro e intenso. Presenta gran resistencia a las enfermedades.

Sus vinos son muy apreciados, por dotarle de un rojo intenso, fuerte aroma, acidez elevada y capacidad para envejecer bien. Es un componente clave de las grandes reservas de La Rioja y Navarra, aportándoles estructura y potencial de envejecimiento

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

GRENACHE



El nombre procede de Breñaza, población de la Liguria italiana. Su origen es incierto, pudiendo ser Aragón, España. Es la variedad mediterránea más cultivada en el mundo, por lo que es una de las variedades de uva con más sinónimos, como por ejemplo Garnacha en España.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Se trata de una planta de alta productividad, resistente a la sequía y al frío y sensible a las plagas y enfermedades. Tiene racimos de tamaño medio y compactos; las bayas son de tamaño mediano, forma ovalada y color rojo oscuro, morado. Se obtienen vinos tintos o rosados de poco color y elevada graduación alcohólica.

Produce un vino de color rojo granate, diáfano con buen brillo y aroma afrutado, con notas de fresa y granada china. Su sabor es equilibrado, para un final agradable y dulce, teniendo una textura sedosa.

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

Principalmente con cochinita pibil, ensaladas con gustos amargos, queso brie (con mermelada).

MALBEC



Es una uva originaria del sudoeste de Francia (Burdeos y Cahors) con la que se elaboran vinos tintos. Su cultivo se ha extendido con éxito al “Nuevo Mundo” del vino, destacándose Argentina que ha alcanzado gran reconocimiento a nivel internacional.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Posee racimos medianos, a menudo alados y bastante sueltos. Sus uvas son esféricas, pequeñas o medianas, de color negro azulado, con piel delgada y pulpa blanda.

Se obtiene un vino color rojo intenso con reflejos violetas. Aromas a frutos rojos maduros, con matices de café y chocolate provenientes del roble. En boca tiene una entrada redonda, cuerpo sedoso y final persistente.

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

Principalmente con cortes argentinos, entrañas, bife de chorizo, lomo.

MAUZAN



La **mauzac** o **mauzac blanc** es una uva blanca de vino. Crece sobre todo en las AOC Gaillac y Limoux, del suroeste de Francia. En Francia había 3200 ha de la variedad en el 2000.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Los perfiles característicos de la garnacha incluyen sabores a frutas rojas (frambuesa y fresa)

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

MERLOT



Es originario de la región de Burdeos, Francia, donde es la variedad más cultivada. Se ha convertido en una variedad internacional, la segunda variedad tinta más solicitada después del Cabernet Sauvignon.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Es una variedad de vid tinta, cuyo racimo es cilíndrico, pequeño y poco denso. El grano es menudo, de piel reluciente, pulpa dulce y color negro azulado.

Se caracteriza por su finura y suavidad, sin dejar de ser aromático y carnosos. Es de color rubí intenso, de graduación mediana y envejece rápidamente sin perder calidad. También se utiliza para mejorar otros vinos en los trasiegos para aportar suavidad y equilibrio.

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

Principalmente con quesos blancos, antipasto, pastas, pollo, cerdo.

MONTEPULCIANO



Plantada en gran parte de la costa este de Italia, en el valle Peligna, esta variedad, debido al terreno en el que crece es considerada como una cepa de montaña. Para conocerla, en este post te comparto las **características de los vinos de Montepulciano**. En Abruzzo, Italia, se encuentran sus mejores ejemplares. Desde Loreto Aprutino a Prezza, existen una gran variedad de bodegas que ofrecen lo mejor de esta noble variedad.

CARACTERÍSTICAS

Los **aromas del vino Montepulciano** se distinguen por su fuerte presencia de moras maduras y cereza que se funde con pequeñas notas de tabaco o cacao.

De final afrutado, para lo vinos jóvenes, la temperatura ideal para beberlo es alrededor de 16° y 17 °C. En cambio, los más antiguos deben consumirse a una temperatura de 18° y 20°C.

¿COMO ACOMPAÑARLO?

ORIGEN

CALIDAD DEL VINO

PINOT GRIGIO



El Pinot Grigio o Pinot Gris es un tipo de vino blanco, con la característica de que la coloración de la piel de la uva con que es elaborado es más oscura que otros tipos de uvas blancas. Es distinta según el lugar en el que crece, generando vinos distintos, con sabores variados. La uva pinot es originaria de Francia, más concretamente de la región de Alsacia

ORIGEN

Vinos livianos a vinos con mucho cuerpo. El color puede variar entre el amarillo limón típico del Pinot Grigio francés, al amarillo pajizo de los Pinot Grigio producidos en Italia.

CARACTERÍSTICAS

El Pinot Grigio suele tener un aroma frutal, con notas que recuerdan a las peras y las manzanas. En cuanto al sabor, suele ofrecer cierto sabor cítrico y frutal, levemente picante y con alguna reminiscencia de almendras.

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

El vino Pinot Grigio va muy bien para maridar con la pasta al horno, la carne blanca, especialmente pollo y pescados como el salmón o el atún. Asimismo, es ideal para acompañar carnes con salsas cremosas, o bien para maridar con comida india condimentada con el sabroso curry o con comida japonesa. Si hablamos de queso, combina a la perfección con la ricotta y el Asiago.

PINOT NOIR



Es una variedad de uva tinta, considerada una de las más internacionales y elegantes. Es originaria de Borgoña, Francia, siendo una de las cepas que integran la mezcla de la mayoría de los champañas franceses. También se le considera una de las variedades más selectas a nivel mundial para la elaboración de vinos varietales.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Sus cepas contienen bayas pequeñas, de negro violáceo, enceradas por pruina abundante. El hollejo es espeso y la pulpa suave.

Su color varía según la edad, de un rojo rubio violeta cuando es joven, a un anaranjado ocre después de varios años de guarda. Sus aromas característicos son a frutas rojas y negras, trufas y pasto, destacándose también notas florales como por ejemplo rosas. En boca es extremadamente suave, fresco y frutado, de un muy buen bouquet, con una acidez que lo hace bastante vivo y persistente en el paladar, sin ser agresivo.

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

Principalmente con queso fresco, carnes blancas, champiñones, incluso salmón.

SANGEOVISE



Una cepa que fue conocida por los etnascos en su forma silvestre. La misma etimología del vocablo (sanguis jovis, que quiere decir "sangre de Júpiter") refuerza su antigüedad. La Sangiovese es la variedad clave del vino italiano más internacional: el Chianti, y uno de los cepajes de orígenes más antiguos.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

La Sangiovese a la vista da vinos que no se destacan por su fuerza colorante, de un tono rojo púrpura que evoluciona hacia el anaranjado. En nariz la Sangiovese presenta aromas florales, especialmente de rosas. Además, da con aromas muy variables, pero casi siempre impregnados por un matiz terroso. La Sangiovese en boca tiene un toque de cerezas amargas al final, fresco. Se caracteriza también por su elevada acidez

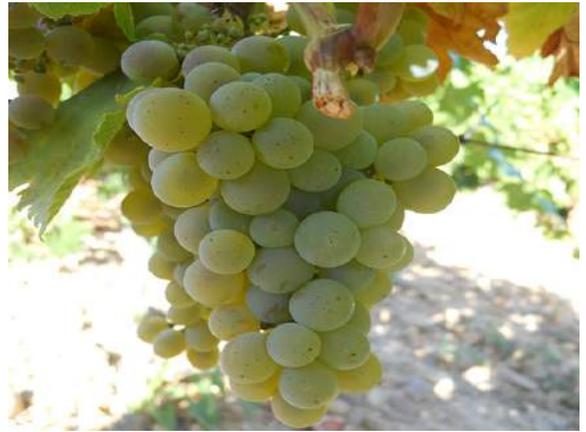
CALIDAD DEL VINO

Pizzas, pastas con salsas de tomates, pescados fritos y marinados; Pescados a la plancha, Arroces.

¿COMO ACOMPAÑARLO?

La **temperatura** de servicio de un **Sangiovese**, la cual le permite al vino exponerse delante de nosotros destacando sus aromas y sabores, ronda los 15 grados.

SAUVIGNON BLANC



Es una variedad vinífera procedente de la región de Burdeos en Francia y está considerada, después de la Chardonnay, la variedad más fina entre las cepas blancas de origen francés.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Es una planta resistente al frío, de brotación temprana. El racimo es de tamaño mediano y forma cilíndrica; sus bayas son de tamaño mediano, forma redonda y color amarillo dorado.

Produce vinos elegantes, secos y ácidos; de color amarillo brillante con matices verdes. El aroma es una armónica combinación de maracuyá, cassís, pasas y durazno. En boca tiene una entrada fresca y acidez balanceada.

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPañARLO?

Principalmente con pescados y ensaladas.

SEMILLÓN



La historia de la uva semillón es difícil de determinar. Se sabe que llegó a Australia por vez primera a principios del siglo XIX y que para los años 1820 la uva crecía en el 90% de los viñedos de Sudáfrica, donde se la conocía como wyndruif, esto es, "uva de vino".² En el pasado, se la consideró la uva más plantada del mundo, aunque esto ya no es así. En los años 1950, los viñedos de Chile consistían en un 75% de semillón. Hoy, solo representa el 1% de los vinos del Cabo sudafricano.²

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Esta uva se encuentra en la localidad de Sauternes y es aquí donde el clima permite que en la mayoría de los viñedos se sobremadure la uva, por acción del Botrytis cinerea, dando origen a los más extraordinarios vinos dulces del mundo. Es bastante pesada, con baja acidez y una textura casi oleosa. Tiene alto rendimiento y los vinos que se basan en ella pueden envejecer a lo largo de mucho tiempo. Junto con la sauvignon blanc y la muscadelle, la semillón es una de las únicas tres variedades de uva blanca aprobadas en la región de Burdeos. Es también clave en la producción de blancos dulces como el Sauternes.

CALIDAD DEL VINO

Las hojas son ásperas, grandes y redondas con tres a cinco lóbulos que cubren del sol y exceso de luz a los racimos grandes. Tiene uvas de tamaño mediano, redondas, de pulpa suave y piel delgada. Cuando están maduras tienen color amarillo intenso y a veces ámbar dorado. Despiden un rico aroma y afrutado sabor, parecido al higo.

¿COMO ACOMPAÑARLO?

SYRAH



El origen de esta cepa está rodeado de controversia y dudas. Una de las tesis es que proviene de la ciudad persa de Shiraz. Según otros viene de Siracusa en Italia. Tiene una importante implantación en el centro y sur de Francia, lo que ha dado lugar a que se considere que puede ser de Ródano. Un dato importante, es saber que el nombre de Syrah proviene de las zonas frías de Francia y la denominación de Shiraz de las zonas cálidas de Australia.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Es una variedad de fácil cultivo, sin embargo, su rendimiento es bajo. Tiene un racimo de tamaño mediano, forma cilíndrica y compacto. Las bayas son de tamaño pequeño, forma ovoide y color azulado; la piel es medianamente espesa. Suele mezclarse con otras variedades.

Es un vino amable y sabroso, de aroma profundo a frutas silvestres y violetas. Es de color intenso, refinado, sólido y austero; especiado y de acidez destacable.

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

Principalmente con quesos maduros, cecinas fuertes, pastas con salsas rojas, carnes generalmente condimentadas.

TEMPRANILLO



También llamada Cencibel, la Tempranillo es la uva española por excelencia y la más conocida fuera de España. Se considera originaria del Norte de España, en concreto de La Rioja. Actualmente está disfrutando de un llamado renacimiento en la producción vinícola a nivel mundial.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Es una uva tinta con piel gruesa, sus racimos tienen forma cilíndrica y son compactos; sus bayas son esféricas, de color negro púrpura con una pulpa incolora. Su baja acidez asociada con el crecimiento a bajas altitudes se remedia mezclándola con uvas más ácidas, como por ejemplo la Graciano en La Rioja.

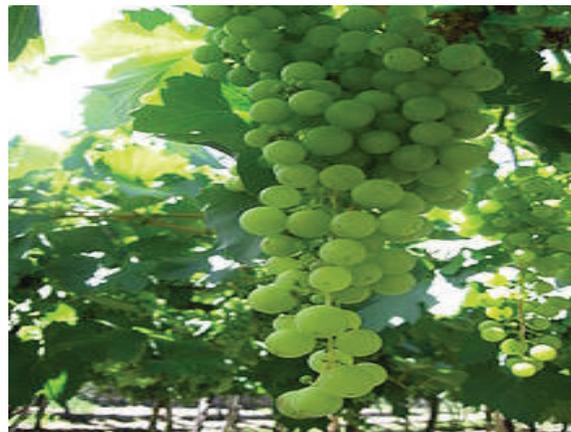
La Tempranillo se usa en mezclas, siendo normalmente el 90% de las mismas. Sus vinos son de color rubí, con aromas de bayas, ciruelo, tabaco, vainilla, cuero y hierba. Posee un paladar franco e interesante en vinos jóvenes y aterciopelados cuando envejecen.

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

Principalmente con carnes rojas de caza, cortes americanos, pato asado, fabada y si son jóvenes, con tapas, costillas de cerdo, paella.

TORRONTÉS



Origen al vino blanco más típico de la Argentina, ya que sus características se consideran únicas en el mundo . De origen incierto, su parentesco más probable está asociado con los moscateles, con los que guarda un cierto parecido aromático. Se lo cultiva en todas las regiones vinícolas argentinas, aunque sus zonas preferenciales están en Cafayate (Salta) y el Valle de Chilecito (La Rioja).

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Torrontés se convirtió en la cepa blanca emblemática de Argentina . Es el único país que la produce. Forma parte del grupo de los cepajes "criollos". Existen diferentes tipos: el riojano, el Mendocino y el Sanjuanino, aunque es el primero el que expresa mejores cualidades para la elaboración de vinos finos, muy frutados y a la vez secos, lo que les ha valido varios galardones internacionales. A la vista, es de color amarillo pálido, verdosos o dorados, cuando es joven y dependiendo de la zona de producción estos dorados pueden ser de mayor intensidad. Su color evoluciona a dorados con reflejos brillantes cuando ya ha envejecido.

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

El Torrontés es ideal para acompañar:

Entradas, mariscos, comida, china, cocina fusión, platos thai picantes empanadas salteñas, locro norteno, como aperitivo.

UGNI BLANC



El Ugni Blanc es una cepa muy vigorosa que se adapta muy bien a los diferentes sistemas de conducción y de poda. Variedad originaria de Italia (Toscana) donde es muy cultivada. se le conoce también por: Saint-Emilion (Francia), Biancame (Italia), Bianchello (Italia), Procanico (Italia), Talia (Portugal), Trebbiano (Chipre, Grecia y Malta), Trebbiano toscano (Italia) y Yuni blan (Bulgaria).

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Es una variedad de vid sensible a los vientos fuertes, por lo que se recomienda su conducción en espaldera, Muy sensible a las heladas, Sensible a la polilla del racimo.

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

VERDEJO



Se trata de una uva blanca de gran calidad, una de las mejores uvas de España. Se le considera originaria de Rueda (Denominación de Origen), implantada allí por los mozárabes.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Sus racimos son de tamaño pequeño a mediano. De pedúnculo muy corto. Bayas pequeñas a medianas, generalmente esféricas o elípticas cortas y de color amarillo; sus pepitas suelen ser algo grandes, destacando a trasluz cuando se observa la uva.

Suele tratarse sola, en vinos monovarietales, sin complementar con otra uva. Produce vinos muy aromáticos, con cuerpo, glicéricos y suaves. Buena acidez y característico toque amargo.

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

Principalmente con ensaladas, pastas, mariscos, ciertos platillos orientales como el sushi japonés.

VIURA



También llamada Macabeo, es una de las variedades de uva blanca más extendidas por España. Su origen según los expertos, puede estar en la cuenca del Ebro o en Valencia.

ORIGEN

CARACTERÍSTICAS

Sus racimos son de tamaño grande y compacto. Las bayas tienen tamaño grande, la piel fina y el color dorado. Es ampliamente cultivada en La Rioja, Rueda, Aragón y Cataluña en España y Languedoc en Francia.

Produce un vino de delicado aroma y color amarillo pálido pajizo con tonos verdosos. No suelen ser vinos muy alcohólicos, situándose la graduación entre 9 y 10.5%.

CALIDAD DEL VINO

¿COMO ACOMPAÑARLO?

Principalmente con ensaladas con mariscos, pastas, mariscos.

ZINFANDEL



La variedad llegó de Europa a California en la década de 1850, siendo quizás en la actualidad la cepa más característica del viñedo californiano.

Históricamente, en Italia, la variedad Primitivo ha sido empleada para añadir peso a los vinos tintos de las regiones del norte. Sin embargo, su potencial como un varietal único, y no sólo un componente de la mezcla, está empezando a ser reconocido, en su casa en Italia, y en el extranjero en las regiones del Nuevo Mundo.

CARACTERÍSTICAS

La Zinfandel necesita plena madurez para expresar el carácter afrutado que la identifica, pero se puede llegar así a niveles de alcohol de 17% lo que termina en un vino desequilibrado y pesado, así que los mejores productores de esta uva manejan con cuidado el tema de la madurez y llegan a niveles de alcohol que se acercan a los 14 o 15 grados, logrando vinos expresivos y equilibrados.

Los vinos Zinfandel tiene dos características muy claras: tienen taninos altos y mucha sensación alcohólica. Por esto este vino necesita oxigenarse, al menos una hora, y tomarse a una temperatura un poco más baja de lo que se acostumbra para un vino de esta potencia. Esto último permite que las notas frutales sean más fácilmente apreciadas al beber este vino. La temperatura recomendada es de 15°C.

Los Zinfandel se recomiendan con carnes asadas a la parrilla, sazonadas con balsámicos, diferentes clases de pimienta y sal. Marida muy bien con notas especiadas y picantes. Aguanta como ningún vino los maridajes con sabores profundos y robustos.

ORIGEN

¿COMO ACOMPAÑARLO?