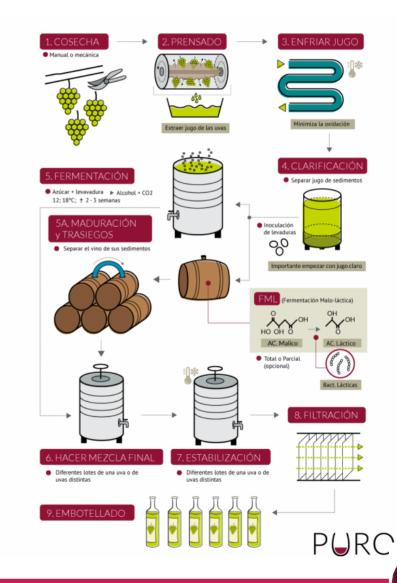
## Curso Cata de Vinos



WINE Lovers

# Elaboración Vino Rosado.





Vendimia: Separación de los racimos de las cepas.

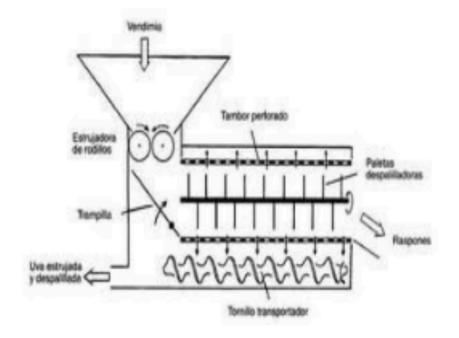
- 1. Pesado y toma de muestras.
- 2. Tolvas de recepción.

Acumuladores de uva para regularizar su proceso.





- Despalillado: Separa raspón del grano de uva.
- Estrujado: Las bayas sufren un aplastamiento, liberandose mosto.
- Escurrido. Sale por los orificios de la prensa, sin prensar.
- 6. Prensado.





### 6. Prensado.

- Rosado de prensado directo. La uva tinta es prensada a su llegada a la bodega, como si estuviésemos vinificando en blanco. El mosto se tiñe ligeramente por cesión de una pequeña fracción de los pigmentos del hollejo y después se fermenta.
- Rosado de sangrado. La variedad tradicional de uva empleada es la garnacha, aunque también se elaboran pequeñas cantidades a partir de las variedades merlot, cabernet sauvignon y tempranillo.





### Rosado de sangrado.

El proceso es el siguiente: tras despalillar y estrujar la uva, ésta pasa a un depósito, en el cual, dejamos que macere unas horas (entre 8 y 24 horas habitualmente). Pasado este tiempo, los hollejos se separan por gravedad y van a la parte superior del depósito. El mosto, que es más denso (tiene azúcar), queda en el fondo.

Durante el tiempo de contacto, el mosto se enriquece:

- En pigmentos provenientes de los hollejos (por lo tanto, se tiñe de rosa).
- En precursores de aromas, que se encuentran en la piel de la uva y que sólo se extraen si hay maceración.





### Rosado de sangrado.

Transcurrido este lapso de tiempo, el depósito se "sangra", operación consistente en abrir el grifo de la parte inferior y permitir que fluya por gravedad el mosto rosado. Hoy en día, la mayoría de los depósitos de acero inoxidable empleados incluyen una rejilla que retiene las partes sólidas.

El mosto se somete a un proceso de **desfangado** y, una vez limpio, se fermenta a temperatura controlada.





### 8. Fermentación alcohólica.

En depósito de acero inoxidable.

Fermentación controlada de 17 a 20°C.

Por lo tanto, al acabar la fermentación alcohólica, el vino se sulfita, clarifica y estabiliza.

Debe embotellarse lo antes posible, para que llegue al mercado con toda su frescura y afrutado.





Una de las principales características que definen a la D.O. Navarra es la gran diversidad de paisajes y climas que se dan en los más de 100 kilómetros que separan el norte de la zona, situada en las cercanías de Pamplona, del sur, enclavada en la ribera del Ebro.

Y es que en Navarra se produce una situación excepcional, prácticamente única en la Península Ibérica: la confluencia de los climas atlántico, continental y mediterráneo. La cercanía del Cantábrico, la influencia de los Pirineos y la bonanza del valle del Ebro permiten esta variada climatología.





### Variedades de uva:

Más del 70% del viñedo lo ocupan las variedades autóctonas (Garnacha, Tempranillo...), mientras que el 30% restante está compuesto por las más famosas variedades internacionales (Cabernet Sauvignon, Chardonnay...).

En total, el 94% de las uvas producidas en Navarra son tintas y sólo el 6% son blancas.

# Variedades Tintas

Cabernet-Sauvignon

Garnacha Tinta

Graciano

Merlot

Mazuelo

**Pinot Noir** 

Syrah

Tempranillo

#### Variedades Blancas

Chardonnay

Garnacha Blanca

Malvasia

Moscatel de grano menudo

Sauvignon Blanc

Viura



### Zonas de vinificación:

En la Denominación de Origen Navarra existen cinco zonas vitivinícolas diferenciadas por:

- Su localización geográgica.
- · Su orografía.
- · Variedades cultivadas.
- Suelos.
- Clima.

Entre las cinco áreas se alcanza una superficie superior a las 11.500 hectáreas de viñedo.

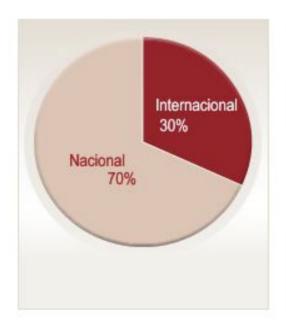
#### 5 zonas:

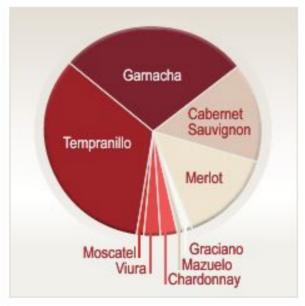
- Tierra Estrella.
- Valdizarbe
- Baja Montaña.
- Ribera Alta.
- · Ribera Baja.

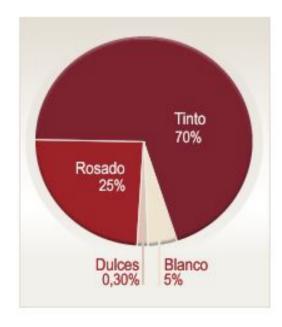




### Datos económicos:







Comercialización

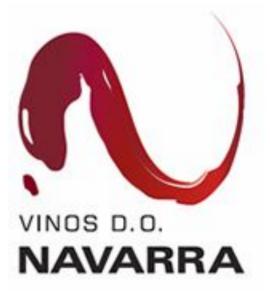
Producción

Elaboración



### Elaboración de Vino Rosado.

Rosado de sangrado. Es, sin lugar a dudas, el sistema con el que se obtiene una mayor calidad. Todos los rosados navarros se elaboran por este método. La variedad tradicional de uva empleada es la garnacha, aunque también se elaboran pequeñas cantidades a partir de las variedades merlot, cabernet sauvignon y tempranillo.





### Vino Rosado.

Famosos rosados de Navarra, antaño auténticos buque-insignia de la Denominación.

Su calidad no ha hecho sino mejorar, siendo su elaboración cada vez mas esmerada. La Garnacha, sola o acompañada de Tempranillo y Cabernet Sauvignon, por el selecto sistema de sangrado de mostos, da lugar a vinos de sugerente color, de rico aroma afrutado (fresitas del monte, frambuesas, granada,...) y fresco paladar.

Deben consumirse dentro del año siguiente a su elaboración y acompañan muy bien los entrantes (arroces, pastas).









#### ELABORACION:

- VINOS GASIFICADOS: es aquel al que se le ha incorporado industrialmente la totalidad o parte del gas carbónico que contiene.
- VINOS DE AGUJA: son aquellos que por su origen o particular elaboración conservan una parte del gas carbónico procedente de la fermentación de azucares propios o añadidos.
- VINOS ESPUMOSOS NATURALES: existen varios tipos de espumosos naturales en función de la tecnología que se utilice en su elaboración. Sobresalen los obtenidos por el "método tradicional", los "granvas" y los "transfer".



### **VINO ESPUMOSO DE CALIDAD**

#### Es el producto:

- a) Obtenido mediante primera o segunda fermentación alcohólica: de uvas frescas, de mosto de uva, de vino.
- b) Que, al descorchar el envase, desprende dióxido de carbono procedente exclusivamente de la fermentación.
- c) Que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3,5 bares.
- d) En el que el grado alcohólico volumétrico total del vino base destinado a la elaboración de vino espumoso de calidad es de 9 % vol. como mínimo.





### **VINO DE AGUJA**

#### Es el producto:

- a) Obtenido a partir de vino que tenga un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 9 % vol.
- b) con un grado alcohólico adquirido no inferior al 7 % vol.
- d) Que, conservado a una temperatura de 20 oC en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono endógeno disuelto no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bares.
- d) que se presente en recipi entes de 60 litros o menos.





### **VINO DE AGUJA GASIFICADO**

Es el producto:

- a) Obtenido a partir de vino.
- b) Con un grado alcohólico adquirido no inferior al 7 % vol. y un grado alcohólico total no inferior al 9 % vol.
- c) Que, conservado a una temperatura de 20 oC en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto, añadido total o parcialmente, no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bares.
- d) Que se presente en recipientes de 60 litros o menos.





### La cata de vinos Rosados

Percepciones y estímulos que reciben nuestros sentidos

Visual (vista)

Olfativa (Nariz)

Bucal (Boca)



# La Cata de Vinos Rosados

### Vinos rosados.

- Rosa- Fresa.
- Rosa Frambuesa.
- Rosa grosella.
- Rosa salmón.
- Salmón.
- Piel de cebolla.



