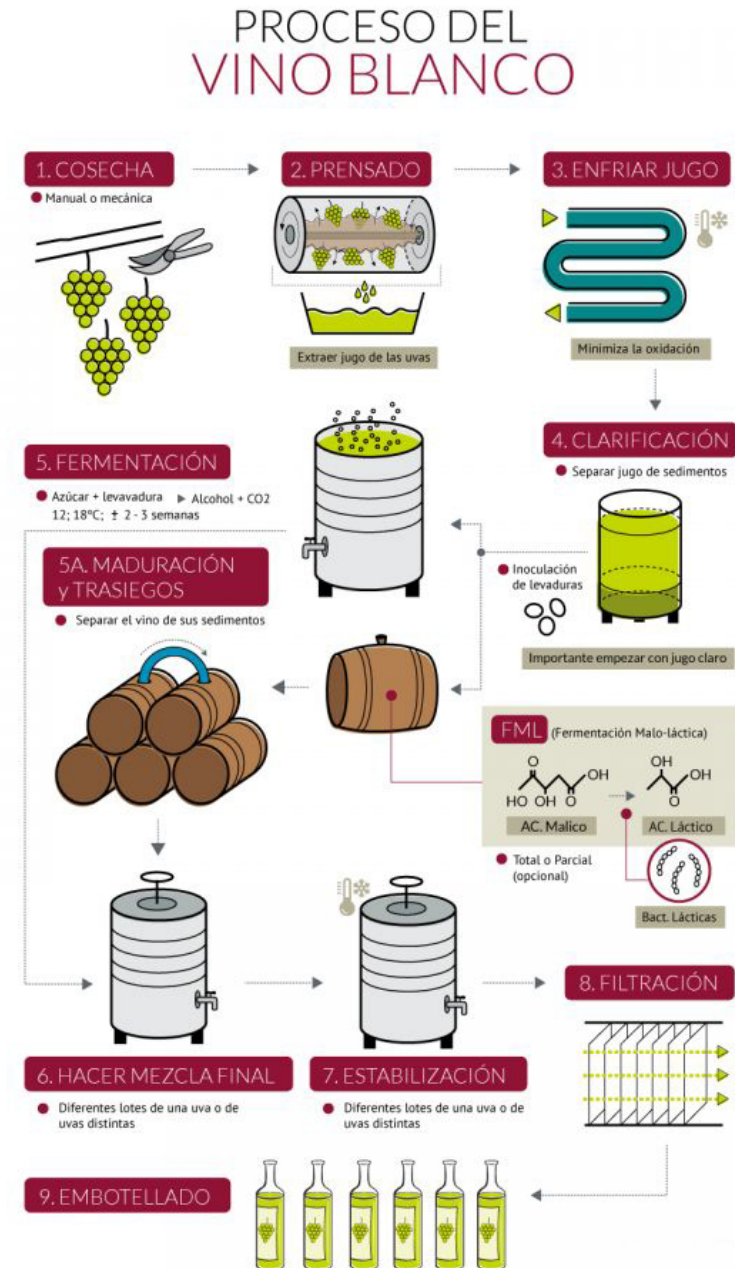


# Curso Cata de Vinos



# Elaboración del vino blanco



# Elaboración Vino Blanco.

**Vendimia:** Separación de los racimos de las cepas.

Momento optimo: enólogo.

La uva debe ser rápidamente transportada a la bodega para no perder aromas.



**Vendimia Nocturna**

# Elaboración Vino Blanco.

## 8. Fermentación alcohólica.

Puede ser:

En depósito de acero  
inoxidable.



En barrica: Grado de  
tostado medio, barrica  
nueva y más porosa.





# Elaboración Vino Blanco.

## 8. Fermentación alcohólica.

En barrica:

En cata estos vinos son

Fase Visual: coloración más intensa, hacia los tonos amarillos dorados.

Fase Olfativa: sus aromas primarios de la fruta y los secundarios de la fermentación se fusionan con los aportados por la madera, resaltado por suaves notas de vainilla, especias y ligeros ahumados.



## Elaboración Vino Blanco.

### 8. Fermentación alcohólica.

Se inicia espontáneamente por la levaduras de la uva.

Los azúcares del mosto se transforman en alcohol.

Control:

Temperatura: 18 a 20°C para conservar aromas primarios.



# Elaboración Vino Blanco.

## 6. Fermentación alcohólica.

**Duración:** Una semana.

**Descube:** Extrae el vino que escurre del deposito por gravedad.





# D. O. Rioja

## No todo es tinto.

Los blancos de Rioja nacieron supeditados a la vendimia de tinto.  
Escuela clásica tenía 2 vertientes:

- Blanco Seco amaderados
- Blanco semidulces estilo Bordelés.

Actualidad: Blancos ligeros y de aromas discretos, frescos y vivos.





# D. O. Rioja

## No todo es tinto.

También ha habido un intento notable para mejorar la vinificación mediante la fermentación “a la borgoña” o fermentación en barrica.

Requiere un ensamblaje entre el roble y el mosto. Es importante que no oculte la fructosidad y le aporte una complejidad proporcionada por el tono de reducción y evolución en botella.

En rioja la Viura a veces no va sola: Malvasía Riojana y Garnacha Blanca. Se trata de dar más complejidad para el envejecimiento.



## D. O. La Mancha - Airen

Ha estado muy desprestigiada en el pasado por la calidad de los vinos obtenidos, y se empleó para mezclas y destilaciones.

En la actualidad y gracias a nuevos métodos de vinificación, especialmente desfangados y fermentaciones en depósitos de acero inoxidable, los resultados conseguidos son muy buenos.

Los vinos de esta variedad suelen ser secos, tener colores pálidos, aromas interesantes y a pesar de la carencia de acidez da sabores a plátano y piña.



# D.O. Rias Baixas

## Origen: medio natural

La Denominación de Origen Rías Baixas se extiende por un **conjunto de zonas de Galicia** que tienen una serie de condiciones físicas comunes que identifican y originan las características de sus vinos.

Se trata de **tierras bajas, con altitud generalmente inferior a 300 m., próximas al mar y asociadas a los tramos inferiores de los cursos fluviales**, lo que condiciona formalmente las características climáticas de influencia Atlántica que se manifiesta en temperaturas suaves y precipitaciones elevadas y bien repartidas, con un descenso hídrico en los meses de verano.

*Rias Baixas*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN





# D.O. Rias Baixas



## **Variedades preferentes:**

Blancas: Albariño, Loureira blanca o Marqués, Treixadura y Caiño blanco

Tintas: Caiño tinto, Espadeiro, Loureira tinta y Sousón

## **Variedades autorizadas:**

Blancas: Torrontés y Godello

Tintas: Mencía, Brancellao y Pedral

# D.O. Rias Baixas



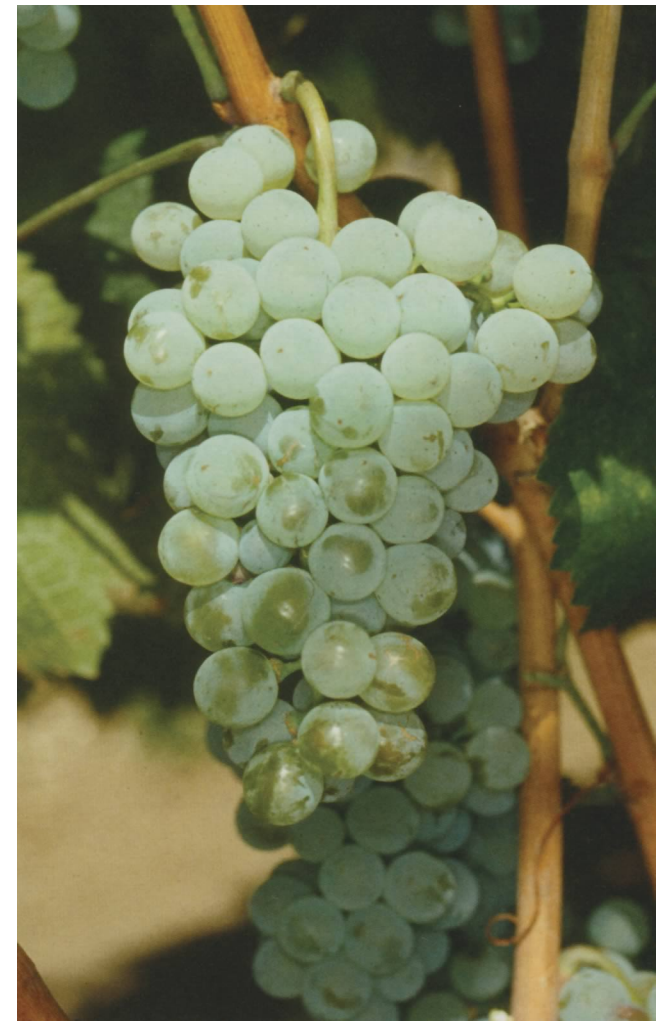
## Albariño

D. O. Rias Baixas, Ribeiro, Ribera Sacra.

**45 puesto nacional y 130 mundial de producción.**

Se produce en la costa atlántica de Galicia.  
Es una uva blanca de zonas húmedas y frías.

Los vinos presentan un sabor afrutado y floral muy delicado e intenso.



# D.O. Rias Baixas

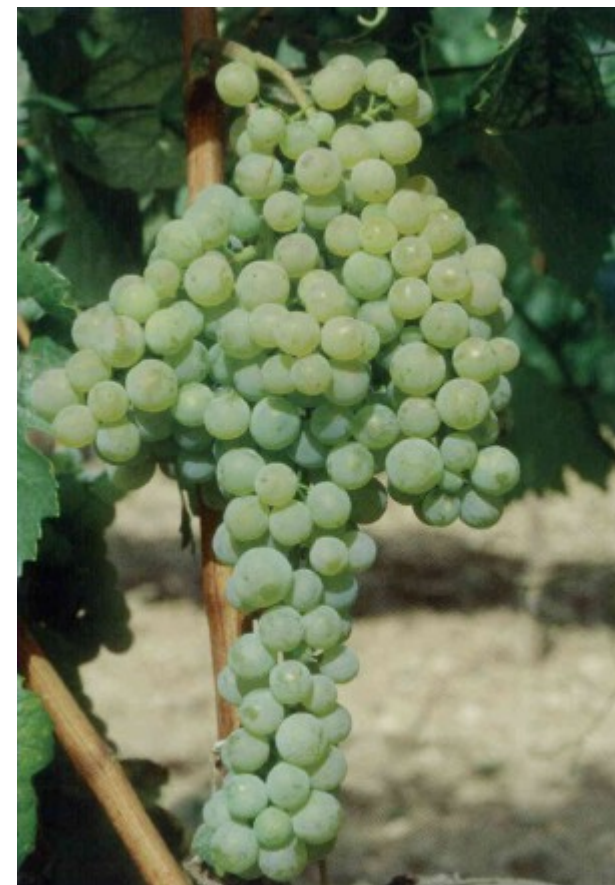


## Loureira

D. O. Rias Baixas, Ribeiro, Ribera Sacra.

**61 puesto nacional**

Variedad muy aromática con una característica sensación de laurel elaborada generalmente acompañando otras gallegas.





# D.O. Rias Baixas



## Treixadura

D. O. Rias Baixas, Ribeiro, Ribera Sacra y Monterrey.

### 38 puesto nacional

Se asemeja al Albariño, aunque presenta un ponto de menor refinamiento.

Es una uva histórica de la zona de Ribeiro.

Tiene **sabor a manzana madura** y combinada con el albariño, resulta muy agradable.

También recuerda a las uvas alsacianas por sus caracteres florales y afrutados.



# D.O. Rias Baixas



## Caiño Blanco.

D. O. Rias Baixas, Ribeiro, Ribera Sacra y Monterrey.

La caíño blanco es una variedad de uva autóctona de Galicia, especialmente de la zona de O Rosal, y del norte de Portugal, donde se la conoce como cainho de Moreira.

Esta caíño aporta a los vinos cualidades aromáticas muy peculiares, especialmente de frutas tropicales y balsámicos.



# D.O. Rias Baixas

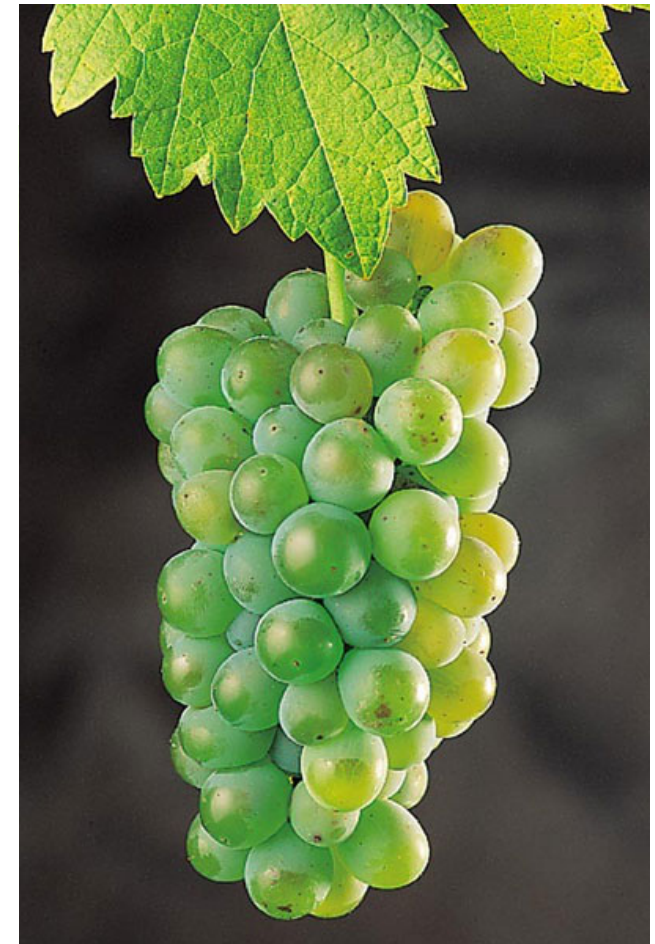


## Godello.

D. O. Rias Baixas, Ribeiro, Ribera Sacra, Monterrey, Valdeorras y Bierzo.

Esta variedad blanca posee un gran nivel de glicerol, con una grata sensación de acidez y dulzor.

Es pálido y perfumado si se elabora con tecnología moderna y apagado y rancio cuando se vinifica con falta de cuidado.





# D.O. Somontano

La zona de producción de la Denominación de Origen Somontano presenta tres zonas diferenciadas:

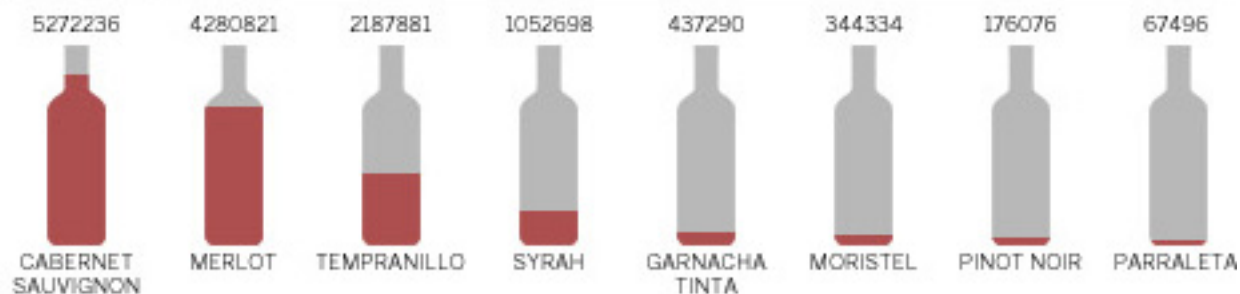
- **LAS SIERRAS,**
- **EL SOMONTANO PROPIAMENTE DICHO**
- **LAS LLANURAS.**

Su extensión total suma más de 200,000 ha de superficie de las que cerca de 100.000 están cultivadas de estas ultimas 4.400 ha se dedican a la viña.

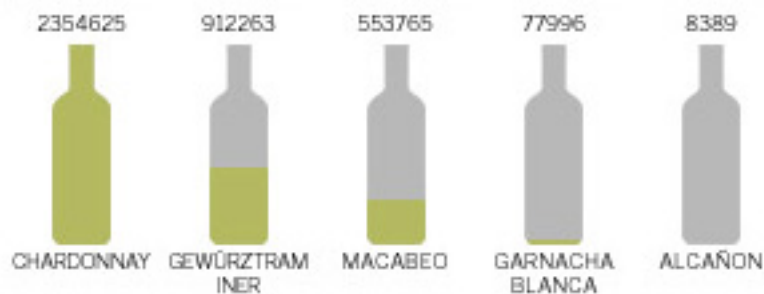


# D.O. Somontano

## VARIEDADES TINTAS



## VARIEDADES BLANCAS



# Chardonnay

Esta uva blanca procede de la región francesa de Borgoña y da lugar a vinos dorados, grasos, con olor a bollería y a mantequilla, que mejoran con el paso del tiempo y van muy bien con un poco de crianza en madera. Los vinos elaborados con la variedad chardonnay son vinos con gran personalidad, muy equilibrados, de riqueza alcohólica mediana, sobre los doce grados, pero sumamente finos y de gran aroma. Acompaña pescados en salsa, carnes blancas, arroces, cocina creativa y quesos de vaca.





# Chardonay

Procede de la región francesa de Borgoña y da lugar a vinos dorados, grasos, con olor a bollería y a mantequilla, que mejoran con el paso del tiempo y van muy bien con un poco de crianza en madera.

La uva Chardonnay en sí es muy neutra, con muchos de los sabores comúnmente asociados con la uva de la cual derivan. Tales influencias son el terruño y el roble. Se vinifica en muchos estilos diferentes, desde los vinos secos, a los vinos de Chablis con sus destellos verdosos y su sabor limpio y seco, desde los vinos de Francia a los vinos del Nuevo Mundo con roble y sabores de frutas tropicales.



# La cata de vinos Blancos

Percepciones y estímulos que reciben nuestros sentidos

<b>TRES FASES</b>
<b>Visual (vista)</b>
<b>Olfativa (Nariz)</b>
<b>Bucal (Boca)</b>

# La Cata de los vinos blancos

## Fase Visual

