

Comentario Beaujolais es una región que se ha hecho famosa por vinos tintos ligeros y afrutados.⁴ La mayor parte de los beaujolais son vino tinto realizado con uvas gamay. El beaujolais básico es el clásico vino de "bistró" parisino, frutal, fácil de beber que no pretende que se conserve por largo tiempo. Este es el Beaujolais Nouveau prototípico, que se fermenta para unas pocas semanas y que puede estar dominado por sabores ester y aromas como a plátano, pera o piña. Los vinos del beaujolais son a menudo producidos por el proceso de maceración carbónica. Todo el racimo de uva se pone en un tanque mientras que el dióxido de carbono de la fermentación rompe la piel de la uva. Esto da como resultado un vino frutal sin mucho tanino. Las denominaciones de origen de la mayor parte de los crus permiten hasta un 15% de pinot noir, pero se prohibirá a partir de 2015. Mayoritariamente se trata de vinos tintos.

Ha de mencionarse el Beaujolais Blanc y Beaujolais Rosé. En la región se elabora una pequeña cantidad de vino blanco de uva chardonnay, con un poco de aligoté. Así se hace el Beaujolais Blanc o Beaujolais-Villages Blanc. Los viñedos de estas variedades se encuentran generalmente en suelos calizos de los extremos norte de la región. El vino blanco solía representar más que el 2% actual de la producción, pero la mayor parte de los viñedos chardonnay estaban incluidos en la denominación Saint-Véran septentrional que se creó en 1971. En efecto, muchos de los viñedos se superponen con las región del Mâconnais y los productores normalmente escogerán etiquetar sus vinos con la más comercial y conocida denominación Mâcon Blanc. Hay también regulaciones en varios municipios de Beaujolais restringiendo a los productores para dedicar no más del 10% de su viñedo a uvas de vino blanco.

Hay un puñado de vinos rosados (Beaujolais Rosé) producidos al permitir que el zumo entre en contacto con las pieles durante un breve tiempo y sin que arranque la fermentación alcohólica. Beaujolais Rosé elaborado con uva gamay se permite en la AOC Beaujolais pero se produce raramente.¹ Pocas veces se ven estos Beaujolais rosados fuera de la región de origen.

CATAS (1)

Fecha	27 de noviembre de 2019
Catador	Curso De Cata
Puntuación	87.0
Platos	Es muy suave y equilibrado en el paladar. Sus aromas afrutados le dan una gran longitud pero aún con frescura.
Visual	Color rojo profundo y consistente con hermosos tonos morados. Capa media. Limpio y brillante
Olfato	Su nariz es potente. Con un primer golpe de caramelos de violeta, palote de regaliz rojo, yogur de moras y ligeros toques balsámicos. Asoman curiosas notas que recuerdan a la ceniza.
Boca	Entrada potente y algo salino. En el paso se muestra algo tosco y agreste con unos taninos agradables pero aún por domar. Final largo y algo amargo y muy mineral.

Trenel Fleurie (2017)

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
27/11/19	Consumido	15,50 €	Curso de Cata de 2019/20
27/11/19	Consumido	15,50 €	Curso de Cata de 2019/20

