

---

# Vino Blanco Joven ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida? (Vinos)

21, mayo



Hola! En este artículo te vamos a explicar **qué es el Vino Blanco Joven, qué variedades de uvas utilizamos para elaborarlo, cómo se hace y con qué se marida.**

Te animamos a que si tienes algo que aportar a la definición que damos en este artículo del Vino Blanco Joven, lo hagas a través de los comentarios que encontrarás al final del mismo.

Si tienes interés en cómo elaboramos nuestros vinos, te dejamos el enlace a otros artículos que ya hemos publicado:

1. [Vino Fino Montilla-Moriles, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?](#)
2. [Vino Amontillado Montilla-Moriles, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?](#)
3. [Vino Tinto Joven, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?](#)
4. [Vino Tinto Roble, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?](#)
5. [Vino Rosado, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?](#)
6. [Vino en Rama, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?](#)

## Qué es el Vino Blanco Joven

**El Vino Blanco Joven es un vino que no presenta crianza, es decir, no pasa por un proceso de elaboración en barrica ni tampoco, en botella.**

Un Vino Joven es un vino elaborado en el mismo año en el que se recolecta la uva.

## Qué variedades de uvas utilizamos para elaborar nuestro Vino Blanco Joven Amanecer

**Actualmente, para elaborar nuestro [Vino Blanco Joven Amanecer](#) utilizamos la variedad de uva [Sauvignon Blanc](#).**

Esta uva es de origen francés, más concretamente de la región de Burdeos.

Su nombre posiblemente se obtuvo de las palabras francesas *sauvege* (salvaje) y *blanc* (blanca), debido a su antigüedad en la zona.

Dependiendo del clima y del tipo de tierra, los vinos producidos con esta uva cambian, pudiendo

---

*ser notablemente ácidos en climas fríos o muy tropicales en climas muy cálidos, lo ideal es un punto intermedio para que el vino pueda reflejar toda la personalidad que tiene este tipo de uva.*

### **Cómo se hace nuestro Vino Blanco Joven Amanecer**

***Al encontrarnos en un clima bastante cálido y tener un verano con unas temperaturas muy altas, la recolección de la Sauvignon Blanc se hace de noche o a primeras horas de la mañana para que la uva no pierda sus cualidades.***

*Esta uva suele ser la primera en recolectarse en nuestra vendimia Montilla-Moriles, dependiendo del año climatológico, puede ser entre finales de julio y principios o mediados de agosto, aunque depende mucho de los factores climáticos.*

*La uva para elaborar nuestro [Vino Blanco Joven Amanecer](#) se recolecta antes de madurar completamente para que el vino obtenga esos sabores a hierba y fruta fresca.*

*La molturación se hace con la uva a una temperatura muy baja, manteniendo esta cadena de frío en todo el proceso.*

*El estrujado y el prensado de la uva es suave para obtener solamente el mosto y no arrastrar el sabor ácido de los mates de los racimos y las pepitas de los granos.*

*El prensado y el desfangado como he señalado más arriba, son a baja temperatura, como lo es también la fermentación para evitar la volatilidad de los aromas.*

*Una vez fermentado y filtrado, el vino está listo para ser consumido.*

***El Vino Blanco Joven Amanecer es uno de los primeros vinos que se pueden consumir en el mismo año en el que se recolecta la uva.***

### **Con qué se marida nuestro Vino Blanco Joven Amanecer**

***Al ser un vino muy fresco, el Vino Blanco Joven Amanecer marida muy bien con el marisco, el pescado, las ensaladas, los arroces y las pastas.***

*El Vino Blanco Joven Amanecer tiene un aroma muy fresco, con notas a hierbas verdes con un punto de fruta madura, de sabor suave, fresco, sabroso y muy ligero.*

*Este vino es ideal como aperitivo al principio de las comidas.*

*Un vino de 11 grados de alcohol que gusta a todo el mundo, ideal para las personas que comienzan por primera vez a beber vino.*

*Si te ha gustado, puedes comprarlo haciendo clic [aquí](#).*

*Para finalizar te dejamos con un vídeo en el que Francisco Fernández, nos explica cómo se elabora un Vino Blanco Joven Montilla-Moriles.*

*Esperamos que te haya gustado y tengas más claro cómo se elabora un Vino Blanco Joven. ¡Un saludo!*

---

*Si quieres recibir estos artículos cómodamente en tu dirección de correo, suscríbete.*

**QUIERO SUSCRIBIRME**

Por **Rafael Espejo**.

## **Comentarios**